Тем, что эта книга дошла до Вас, мы обязаны в первую очередь библиотекарям, которые долгие годы бережно хранили её. Сотрудники Google оцифровали её в рамках проекта, цель которого – сделать книги со всего мира доступными через Интернет.

Эта книга находится в общественном достоянии. В общих чертах, юридически, книга передаётся в общественное достояние, когда истекает срок действия имущественных авторских прав на неё, а также если правообладатель сам передал её в общественное достояние или не заявил на неё авторских прав. Такие книги – это ключ к прошлому, к сокровищам нашей истории и культуры, и к знаниям, которые зачастую нигде больше не найдёшь.

В этой цифровой копии мы оставили без изменений все рукописные пометки, которые были в оригинальном издании. Пускай они будут напоминанием о всех тех руках, через которые прошла эта книга – автора, издателя, библиотекаря и предыдущих читателей – чтобы наконец попасть в Ваши.

Правила пользования
Мы гордимся нашим сотрудничеством с библиотеками, в рамках которого мы оцифровываем книги в общественном достоянии и делаем их доступными для всех. Эти книги принадлежат всему человечеству, а мы – лишь их хранители. Тем не менее, оцифровка книг и поддержка этого проекта стоят немало, и поэтому, чтобы и в дальнейшем предоставлять этот ресурс, мы предприняли некоторые меры, чтобы предотвратить коммерческое использование этих книг. Одна из них – это технические ограничения на автоматические запросы.

Мы также просим Вас:

- **Не использовать файлы в коммерческих целях.** Мы разработали программу Поиска по книгам Google для всех пользователей, поэтому, пожалуйста, используйте эти файлы только в личных, некоммерческих целях.
- **Не отправлять автоматические запросы.** Не отправляйте в систему Google автоматические запросы любого рода. Если Вам требуется доступ к большим объёмам текстов для исследований в области машинного перевода, оптического распознавания текста, или в других похожих целях, свяжитесь с нами. Для этих целей мы настоятельно рекомендуем использовать исключительно материалы в общественном достоянии.
- **Не удалять логотипы и другие атрибуты Google из файлов.** Изображения в каждом файле помечены логотипами Google для того, чтобы рассказать читателям о нашем проекте и помочь им найти дополнительные материалы. Не удаляйте их.
- **Соблюдать законы Вашей и других стран.** В конечном итоге, именно Вы несёте полную ответственность за Ваши действия – поэтому, пожалуйста, убедитесь, что Вы не нарушаете соответствующие законы Вашей или других стран. Имейте в виду, что даже если книга более не находится под защитой авторских прав в США, то это ещё совсем не значит, что её можно распространять в других странах. К сожалению, законодательство в сфере интеллектуальной собственности очень разнообразно, и не существует универсального способа определить, как разрешено использовать книгу в конкретной стране. Не рассчитывайте на то, что если книга появилась в поиске по книгам Google, то её можно использовать где и как угодно. Наказание за нарушение авторских прав может оказаться очень серьёзным.

О программе
Наша миссия – организовать информацию во всём мире и сделать её доступной и полезной для всех. Поиск по книгам Google помогает пользователям найти книги со всего света, а авторам и издателям – новых читателей. Чтобы произвести поиск по этой книге в полнотекстовом режиме, откройте страницу `http://books.google.com`.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

СЛОВАРЬ
ПОВАРЕННЫЙ,
ПРИСПѢШНИЧІЙ, КАНДИТОРСКІЙ
И
ДИСТИЛЛАТОРСКІЙ,

154376

Часть Вторая.

Д. до Ов.

МОСКВА,
Въ Университетской Типографіи,
у Хр. Ридигера и Хр. Клаудія.
1795.

Digitized by Google

Digitized by Google

ОГЛАВЛЕНІЕ

Статей, относящихся до Дистиллатора, Кандитора, повара и прислѣшника, находящихся во второй Части.

До Дистиллатора:

	Стр.
Двоеніе, или дистиллированіе.	1
Ессенція.	31
Ескюбакъ.	37
Жонкиль.	68
Квинтъ-ессенція.	157
Коричная вода.	219
Кофейная водка.	226
Лавендель.	276
Ликеры.	288
Лимонная ессенція.	304
Маріина баня.	326
Масло Венерино.	345
Медъ.	346
Мушкатной цвѣтъ.	398
Наливки.	406
Налитки крѣпкіе.	421

До Кандитора:

Дессеръ, или постольникъ.	16
Дробь, или драже.	21
Жасминъ.	56
Желе.	60
Жонкиль.	68
Заготовленіе впрокъ.	72
Земляница.	90
Каманика.	113
Канди, или леденецъ.	114

Digitized by Google

	Стр.
Кандиторъ.	115
Кандиторскія краски.	119
Каннелоны.	121
Калиларія.	—
Карамель.	136
Кассонадъ.	151
Каштаны.	154
Кисеи Кандиторскія.	159
Кишнецъ.	164
Кларекетъ.	165
Клубника.	168
Княженица.	169
Коврижки.	—
Комподы.	174
Консервы.	182
Конфекты.	186
Конфированіе.	208
Корица.	217
Котиньякъ.	225
Кофе.	—
Краски.	228
Кремы.	230
Кроканъ.	243
Крыжовникъ.	259
Леденецъ.	283
Лепешечки.	—
Лецелдъ.	287
Лимонадъ.	296
Лимонъ.	298
Макароны.	316
Малина.	322
Мармелады.	327
Масселаны.	330
Мелланды.	357
Миндаль.	361
Молоко.	381

Мо-

Digitized by Google

Стр.

Мороженое. - - - 387
Мушкатной цвѣтъ. - - 398
Нонларель. - - - 438
Овощи сберегать, и прог. 439

До лозара:

Дезосировать. - - - 16
Дичина. - - - - —
Добь - - - - 18
Дорадъ. - - - - —
Дорожной сулъ. - - - —
Дфахва. - - - - 20
Дрозды. - - - - 22
Духовое приготовленіе. - - 24
Дыни. - - - - 26
Екарлатъ. - - - - 27
Екдивія. - - - - —
Ендуліи. - - - - —
Ельярланъ. - - - —
Ерши. - - - - 28
Ескалолъ. - - - - 37
Естрагонъ. - - - - 38
Еша лотъ. - - - - 39
Жаворонокъ. - - - - 40
Жареное. - - - - 41
Желе мясное. - - - 66
— для больныхъ. - - - 67
— хлѣбное - - - —
Желѣза. - - - —
Журавль. - - - 69
Жюсъ. - - - 70
Заготовить. - - - 71
Задняя нога. - - - 82
Замореніе мясъ. - - - 85
Залегеные раки. - - - 86
— сельди. - - - —

Digitized by Google

	Стр.
Заяцъ.	86
Золотить.	94
Индѣйская курица и цыпленокъ.	—
Калбасы.	107
Калеботъ.	113
Камбула.	114
Каменоломъ.	—
Канале.	—
Калилотадъ.	122
Капорсы.	—
Каплунъ.	123
Калуста.	129
— цвѣтная.	134
Карасъ.	137
Карбонадъ.	138
Кардъ.	139
Карель.	140
Карлъ.	142
Картюфель.	149
Кастрированіе.	151
Каша.	153
Каштаны.	—
Квасъ красной.	156
Кексъ Англинской.	158
Кервель.	—
Кесъ.	159
Киселъ.	160
Кислыя щи.	161
Кишки.	162
Клиндухъ.	166
Клёцки.	—
Клолсъ.	168
Коза дикая.	172
Козленокъ.	173
Кольрабы.	—
Конгеръ.	182

Ко-

Digitized by Google

Стр.

оплянка или ортоланъ. - - 182
ки хлѣбныя. - - - 219
овай мясной. - - - 220
олевскїя палоски. - - - 222
трюля. - - - —
елеты. - - - —
ббы. - - - 228
линъ. - - - 241
ссъ. - - - 242
зъ. - - - —
зяная перелета. - - - —
кеты. - - - 244
ликъ. - - - —
шенье или аши. - - - 257
ты. - - - 258
лья. - - - 261
рь или саботъ. - - - 264
икъ. - - - 267
исъ. - - - —
ица - - - 271
латка. - - - 274
абульїонъ. - - - 275
овой листъ. - - - 276
лукъ. - - - 277
устъ. - - - 279
ша. - - - 280
тъ или закваса. - - - 281
рованїе. - - - 282
- - - 287
инъ. - - - 295
онъ. - - - 298
. - - - 304
ь. - - - 306
тки. - - - —
- - - 308
- - - 309

Digitized by Google

	Стр.
Лысіона. - - -	312
Люммель. - - -	315
Лягушки. - - -	—
Макарони. - - -	316
Макрель, или скомберъ. - -	319
Марбре. - - -	325
Маринадъ. - - -	—
Мариниронаніе - - -	326
Маріина баня. - - -	—
Масло коровье. - - -	339
— постное. - - -	342
Мателотъ. - - -	345
Мерланъ. - - -	359
Мигоги. - - -	372
Миньіонетъ, или бережливая приправа. -	374
Миротонъ. - - -	—
Митокированіе. - - -	376
Митонажъ. - - -	377
Мозги. - - -	—
Мозжевельникъ. - - -	379
Молоки. - - -	—
Молоко. - - -	381
Морковь. - - -	386
Мортаделъ. - - -	397
Мурена. - - -	—
Мушкатной орѣхъ. - - -	—
— цвѣтъ. - - -	398
Мѣлосъ. - - -	—
Мяса. - - -	399
— солить. - - -	405
Налимъ. - - -	420
Небная часть. - - -	429
Нога задняя. - - -	433
Ноги. - - -	—
Ныркн. - - -	438
Облівка красная. - - -	439

Digitized by Google

Стр.

Овсяное коренье. - - - 475
Овца. - - - —

До прислѣшника:

Дарїоли - - - 1
Дрїоль. - - - 21
Дрочена. - - - 24
Ешоды, или обварное пирожное. - - 39
Залеканыя растѣнїя. - - 85
Іезуитской клобукъ. - - 107
Калустка пирожное. - - 135
Кассемузо. - - - 151
Кексъ Англинской. - - - 158
Кервель. - - - —
Клэръ, или жидкое тѣсто. - - 165
Коровай. - - - 222
Королевскїя лалоски. - - —
Крендели. - - - 240
Кроканъ. - - - 243
Крулькухенъ - - - 258
Кудри. - - - 265
Кудрявое пирожное - - - 267
Лалшенникъ. - - - 281
Левашники. - - - 282
Лелешки. - - - 284
Лимонное пирожное. - - - 304
Мазаринъ. - - - 316
Масло коровье. - - - 339
— лостное. - - - 344
Меринги. - - - 357
Миндаль. - - - 361
Молоко. - - - 381
Морковь. - - - 386
Нокенъ. - - - 438

Digitized by Google

Digitized by Google

СЛОВАРЬ

вареный, Прислѣшничій, Кандитерскій и Дистиллаторскій.

Д.

РІОЛИ. (С. *Прислѣш.*) Родъ мѣлкаго пирожнаго. Положи въ чашу четверть фунта муки крупича- выпусти туда же два яица свѣжихъ; размѣшивай ою и разводи молокомъ, подливая онаго мало по ; прибавь соли и свѣжаго коровьяго масла, сколь- благо усмотришь. Размѣшавъ все довольно, при- стакана полтора молока коровьяго или миндальна- естьли нужно, прибавь муки, чтобъ сдѣлался рас- въ густоту сметаны. Сдѣлай поддонки съ ками изъ тортнаго тѣста, налей въ нихъ выше- чаго раствору и запекай въ печи. Когда испекут- оложи на каждой дарїоль по малому кусочку ко- о масла, посыпь толченымъ сахаромъ и влей по у на каждой воды помаранцоваго цвѣту. Это ное легкое и очень здоровое.

ВОЕНІЕ или **ДИСТИЛЛИРОВАНІЕ.** (С. *Дистил.*) вїе это значитъ не иное что, какъ превращеніе въ ществъ жидкихъ или твердыхъ, содержащихъ въ идкія части, въ запертыхъ посудинахъ посред- теплоты: пары сіи собираются вверху посу- стекаются въ капли, и жидкимъ тѣломъ исхо- въ подставленную посудину.

домоводствахъ, а особливо деревенскихъ, мно- йствіе это разумѣютъ для гнанія водокъ,

Digitized by Google

также душистыхъ водъ и спиртовъ изъ благовонныхъ травъ, цвѣтовъ и проч.

Мы опишемъ здѣсь производство дистиллированія въ такомъ сокращеніи, чтобъ и незнающему онаго можно было получить достаточное понятіе; упомянемъ о потребной къ тому посудѣ и нужныхъ пріемахъ.

1) *Дистиллирная посуда*, употребляемая къ сему дѣйствію, бываетъ либо стеклянная, или глиняная, или металлическая. Перваго роду лучше по тому, что содержащіяся въ ней вещества и получаемыя изъ оныхъ произведенія не займствуютъ нечистоты, а при томъ лучше въ оной происходящія перемѣны и явленія видѣть можно. Естьли же требуемый степень огня, или иное обстоятельство препятствуетъ употреблять посуду стеклянную, можетъ служить глиняная. Сколько возможно, должно избѣгать посуды металлической, потому что оная всегда нѣчто при двоеніи отдѣляетъ и тѣмъ выгоняемое нѣсколько портитъ и перемѣняетъ. Впрочемъ къ гнанію вина едва ли можно употреблять иную металлическую посуду, кромѣ мѣдной.

2) *Винные кубы*, кои бываютъ различной величины, состоятъ изъ цилиндрической мѣдной посуды, имѣющей дно нѣсколько окатистое вверху ея къ отверстію, на четвертую или пятую часть куба выводится оная сводомъ. Въ отверзтіе вдѣлывается около вершка вышиною круглая шейка, на которую плотно накладывается колпакъ.

Коллакъ также состоитъ изъ мѣдной посудины, подобной отсѣченному опрокинутому кеглю, котораго нижняя часть отверзта и имѣетъ такову обширность, чтобъ въ точности приходила и накладывалась на шейку куба. Верхняя часть колпака выводится шарообразно.

Съ одной стороны колпака обыкновенно придѣлываются по двѣ *трубы*; не мѣшаетъ однако, а особливо

въ

Digitized by Google

льшихъ кубахъ, дѣлать по пяти и по шести трубъ, того, что оными въ краткое время несказанно больше въ исходить можетъ, и въ одинакое время употре- меньше дровъ, столькожъ выдвоить можно. Сіи тру- оставляются съ другими трубами, пропущенными ь деревянную кадку.

дта кадка, которая называется *холодильникъ*, на безпрестанно наполнена быть холодною водою, ы проходящіе трубами пары остывали.

къ концамъ трубъ, выходящимъ изъ холодильника, павляются *пріемники* (реципіенты), собирающіе бъ пары и стекающія капли. Но когда кубъ имѣетъ ие двухъ трубъ, кажется нужно употреблять ку, состоящую изъ столькихъ же трубочекъ, сколь- ыходитъ оныхъ изъ холодильника, кои къ низу ны въ одну трубочку, вставляемую въ пріемникъ.

Кромѣ кубовъ винокуренныхъ и другихъ меньшихъ ыхъ сего роду посудинъ, кои всѣ дѣлаются одина- формою и употребляются къ двоенію водъ и во- не бываютъ нужны другія металлическія посудины стиллированію, но могутъ ихъ замѣнять стеклян- и глиняныя. Употребительнѣйшія изъ таковыхъ ятъ *въ колбахъ*, *реторгахъ*, *коллакахъ*, *насовцахъ* *емникахъ*.

лба состоитъ изъ стеклянной или глиняной посу- ы, снизу шарообразной и простирающейся охъ прямою кеглю подобною шеею. Бываютъ оныя ной величины, изъ коихъ самыя меньшія обыкно- но называются *отдѣлительныя колбы*, самыя же ьшія *реципіенты* или *баллонъ*, а прочія *дистил- ныя* и *дигерирныя колбы*. У дестиллирныхъ бъ не нужно, чтобъ шеи были изогнуты, но шли до самаго верху прямо цилиндромъ. У дигерныхъ или къ настойкамъ употребляемыхъ колбъ не шаетъ, чтобъ шейки вверху сходились очень узко,

Digitized by Google

и не больше имѣлибъ отверстія, чтобъ вещества къ настойкѣ въ нихъ вкладывать было можно.

При двоеніи въ колбы на шейки оныхъ накладываются колпаки, имѣющіе носки или трубочки, изъ нихъ выходящіе, коими пары, собирающіеся въ колпакѣ, истекаютъ въ подставленный пріемникъ.

Колпакъ колбной имѣетъ *головку*, *шею* и *носъ*, или трубку, изъ головки выходящую.

Верхняя часть головки обыкновенно называется *небо* или *тѣмя*; нижняя же часть оной, которая бываетъ внутрь вогнута, впускается нѣсколько въ головку, и чрезъ то составляетъ *жолобокъ*, обходящій вокругъ въ верхней части шеи; на этотъ жолобокъ собираются капли со стѣнъ колпака и стекаютъ носкомъ или трубочкою колпака въ пріемникъ.

Шея колпака составляетъ нижнюю часть онаго, которая накладывается на шею колбы. У нѣкоторыхъ колпаковъ вверху дѣлается маленькая трубочка, закладываемая шлифованною стеклянною закладкою: таковые называются *тубулирные колпаки*.

4) Естьли дистиллируются таковыя вещества, коихъ жидкія части не могутъ подниматься высоко, употребляютъ для оныхъ *реторты*. Это большею частью шарообразныя посудины, изъ коихъ выходитъ кривая кеглемъ шея. Когда у ретортъ вверьху, гдѣ начинается шея, бываетъ отверзтіе или трубочка съ закладкою, таковые реторты называются тубулирными. Употребляютъ ихъ преимущественно для таковыхъ веществъ, кои по смѣшаніи тотчасъ изъ себя пары испускаютъ.

5) Естьли пріемники не приставлять непосредственно къ ретортнымъ шейкамъ и носкамъ колпаковъ, употребляютъ въ этомъ случаѣ *насовцы*; состоятъ оные обыкновенно изъ стеклянныхъ или глиняныхъ трубочекъ, коихъ верхній конецъ пріемлетъ въ себя шейку реторты или носъ колпака, а нижній входитъ въ горло

Digitized by Google

ло пріемника. Бываютъ насовцы, имѣющіе посреди-
выходящую маленькую трубочку съ закладкою; слу-
ъ таковые въ случаѣ, когда надобно либо воздухъ
устить, или когда перегоняются вещества, распу-
ющіяся отчасти въ пары, частью же въ капли.
да насовецъ имѣетъ трубочку, подъ которую
же подставляется пріемникъ, и смычки общихъ
лей дистиллирной посудины будутъ плотно со-
влены, тогда исходящее каплями стекаетъ въ
мникъ трубочкою насовца, а пары собираются въ
немъ конецъ насовца и сходятъ въ другой пріе-
икъ.

ёмники или *рецилїенты* обыкновенно состоятъ
большихъ стеклянныхъ шаровъ съ шейками или
ушками, таковаго пространства, чтобъ шейки
ортъ, концы насовцовъ и трубки колпаковъ въ
входить могли. Можно вмѣсто пріемниковъ упо-
блять и самыя колбы; но при употребленіи семъ
бно избирать колбы, имѣющія не очень длинныя
, чтобъ шейки реторта могли войти въ брюхо
ы.

мѣ дистиллирной посудины потребны къ ди-
лированію и печи. Порядочно устроенная *ди-
лирная печь* должна имѣть слѣдующія части:

Полелище, или то мѣсто, въ которое зола
регорѣвшихъ углей или дровъ упадать и соби-
могла.

Ходъ къ этому мѣсту, чтобы какъ воздухъ до
ходить могъ, такъ и печь самую можнобъ было
ы вычищать. Входъ этотъ долженъ запирать-
ами.

Желѣзная рѣшетка, которая между полелище
а или поду находится и оныя собою разд-

Огнище, или то мѣсто, на которомъ дрова или
поддержанію огня лежатъ. Оное также должно

Digitized by Google

имѣть ходъ или устье съ дверцами, коими бы дрова или угли подкладывать. Дверцы сіи всегда остаются заперты, а отворяются только, когда нужно осмотрѣть состоянїе огня, или подложить дровъ.

д) *Устье*, въ которое вставливаются дистиллирная посуда, капелли, паровы и водяныя бани. Смотри въ концѣ этой статьи *Маріина баня.*

е) *Отдушники*, которыми дымъ и пламень исходить можетъ, и кои бы по усмотрѣнію можно было больше или меньше отверзать и запирать.

Когда нужно, чтобъ огонь до дистиллирной посудины не касался, какъ то во многихъ случаяхъ нужно, тогда надобно печи снабжать чугунными или глиняными капеллями, или употреблять водяныя и паровыя бани.

8) *Капелли* должно имѣть таковыя, чтобъ оныя точно приходили по верхнему устью или отверзтію печи, и на столькоѣ въ самую печь опускались, чтобъ до огнища оставалось довольно пространства къ положенію веществъ, коими огонь поддерживается. Обыкновенно капелли сіи дѣлаются изъ листоваго желѣза, и къ одной сторонѣ снабжаются выемкою, что нужно къ двоенію ретортами. Можно сіи капелли или глубокія сковороды дѣлать изъ глины; но желѣзныя несравненно лучше. Въ капелли ставятъ дистиллирную посуду, которую обыкновенно обсыпаютъ въ нихъ золою, кузнечными обоинами, или пескомъ, таковымъ образомъ, чтобъ пузо реторта совсѣмъ, а у колбъ большею частью покрыто было.

9) Паровыя и водяныя бани (*см. въ концѣ этой статьи Маріина баня*) лучше дѣлать мѣдныя, и такъ учреждать, чтобъ дистиллирная посуда въ нихъ свободно умѣщалась по самую шейку, и покрывалась бы водою, или бы только пары отъ оной къ ней прикасались. Паровыя и водяныя бани должны равномѣрно, какъ и капелли входить въ верхнее устье печи, а не глубже,

и

Digitized by Google

даже нѣсколько меньше въ самую печь опускаемы
ить.

Лучшее вещество, къ содержанію огня при двоеніи,
авляютъ древесные угли, для того, что оными мож-
держать какъ совокупленной, такъ и равнообразной
ь. Дрова къ сему меньше удобны, однакожъ могутъ
ить для водяныхъ и паровыхъ бань.

Объ *замазкѣ*, употребляемой къ обмазыванію смы-
у дистиллирной посуды, надобно знать слѣ-
дее:

Разводятъ изъ муки на водѣ жидкое тѣсто, намазы-
ъ онаго на сѣрую бумагу или холстину и обле-
отъ вокругъ смычки посуды; или размачиваютъ
одѣ говяжьи либо свиные пузыри, обвертываютъ
и смычки и увязываютъ ниченкою.

Естьли жаръ къ двоенію употребляется силенъ,
раго вышесказанное выдерживать не можетъ, на-
о смѣшать по равной долѣ глины и алебастру, раз-
и на водѣ тѣсто и онымъ замазывать швы. По-
няя замазка преимущественнѣе употребляется въ
іи ретортами на сильнѣйшемъ огнѣ.

Иногда стеклянные и глиняные реторты покры-
ъ растворомъ изъ кирпичной муки или глинянымъ.
ютъ это въ случаѣ, когда нужно ретортамъ не-
дственно на самомъ огнѣ стоять въ предосторож-
ь, чтобы не могли они лопнуть. Но естьли будетъ
шо сдѣланная и обожженная глиняная посуда, въ
зываніи таковомъ нѣтъ нужды.

Хотя изъ вышеприведеннаго можно имѣть всеобщее
піе о дистиллированіи или двоеніи, но для лучша-
рисовокупимъ здѣсь

Нынѣшнее производство выгонянія горячаго вина въ малыхъ винокурняхъ.

Подобно какъ въ пивоваренїи не всюду слѣдуютъ
акому способу, равное обстоитъ и въ винокуренїи,

Digitized by Google

а особливо въ выгонянїи хлѣбнаго вина малымъ количествомъ, и для того опишемъ мы здѣсь самое обыкновеннѣйшее средство.

1) Выгоняющїе вино изъ хлѣба берутъ большой котелъ, ставятъ оной на огонь, и разогрѣваютъ въ немъ около пяти ведръ воды; не должно воду кипятить, но только, чтобъ сдѣлалась оная горяча. Потомъ кладутъ четверикъ солоду въ чанъ или большую кадку, наливаютъ на него горячей воды, и мѣсятъ, или, какъ говорится, дѣлаютъ заторъ. Въ сие количество солоду прибавляютъ полтора четверика крупно смолонной ржи, и такъ разминаютъ, чтобъ въ заторѣ не осталось ни малѣйшихъ комковъ. Къ сему взвариваютъ изъ помянутой горячей воды два ведра, выливаютъ въ заторъ на муку, взмѣшавъ накрываютъ веретьемъ, и оставляютъ стоять три или четыре часа. Послѣ сего времени кадку или чанъ открываютъ, заторъ остуживаютъ нѣсколькими ведрами холодной воды, подбавляютъ виноградныхъ или пивныхъ дрождей, опять накрываютъ, и даютъ бродить до тѣхъ поръ, какъ появится кислой, почти винной запахъ.

Замѣчается при семъ, что кадки или чана заторнаго должно почти третью часть оставлять порожжую, для того что вещество это въ броженїи очень взбиваетъ, и можетъ выбить чрезъ край, естьли посудина слишкомъ будетъ наполнена.

Это броженїе происходитъ скорѣе и легче въ избѣ, умѣренно теплой, нежели въ холодномъ мѣстѣ; и чѣмъ лучше броженїе произойдетъ, тѣмъ больше получится спирту къ двоенїю.

Происходитъ же это броженїе по обстоятельству теплоты мѣста день и больше; по истеченїи же сего времени заторъ опять опадаетъ, и оказывается упомянутой кислой и винной запахъ. Послѣ сего заторъ, или, какъ

Digitized by Google

собственно называется, брага къ двоенію или ди-
ллированію будутъ готовы.

инокуръ, приступая къ двоенію заквашенной браги,
мѣшиваетъ оную тщательно въ чану, чтобъ ни
ѣ не осталось сгустившагося, но все бы разведено
ло въ единообразную тонкость; по томъ напол-
етъ оною кубъ, въ дистиллирную печь вмазанный,
павляя въ немъ четвертую долю порожжаго мѣста,
складываетъ подъ кубомъ огонь, и мѣшаетъ въ ку-
брагу по часту деревяннымъ весломъ, пока оная
чнетъ согрѣваться, чтобъ не пригорѣло, а особли-
на днѣ.

Когда по долговременномъ мѣшаніи весло снизу,
хватишь за оное рукою, окажется горячо такъ,
рука терпѣть не можетъ, значитъ это, что вре-
уже накладывать колпакъ съ его сквозь холодиль-
проходящею трубою, и смычку обмазать замазкою.
колпакъ начнетъ разгорячаться, накладываютъ
полну дровъ, и отдушины снизу закладываютъ
ичами, а естьли у печки есть дверцы, то оныя
орить, дабы огонь не слишкомъ сильно дѣй-
алъ, и двоеніе не очень толсто текло. Въ слу-
надобности, иногда обмазываютъ заткнутыя отду-
, или неплотно притворяющіяся дверцы; но
огонь слишкомъ будетъ удушенъ, поткры-
ъ нѣсколько отдушинъ, *пока выгоняемая рака лой-
толщиною въ соломину.* Въ этомъ степени про-
аютъ гнать раку, пока оная идетъ хороша вку-
и имѣетъ крѣпость, что испытывается частымъ
дываніемъ.

Когда вся сила выгнана будетъ, винокуръ огонь га-
, и между тѣмъ наблюдаетъ, чтобъ подставки
пріемники не потекли чрезъ край; для чего на-
вшіеся заблаговременно перемѣняетъ другими,
не тратилось. Когда браги отъ наполненія ку-
е осталось, наполняютъ оною опять кубъ; а по

Digitized by Google

перегонѣ всей браги въ раку приступаютъ къ двоенію вина, или ректификаціи.

3) *Съ двоенїемъ раки* винокуры поступаютъ таковымъ образомъ: вопервыхъ вычищаютъ мѣдной внутри вылуженной кубъ и надлежащій къ нему колпакъ съ трубами начисто. А чтобы это лучше произвесть, обвиваютъ палку вѣтошками, или хлопьями; этимъ вычищаютъ въ трубахъ, и послѣ выполаскиваютъ свѣжею водою. Повторяютъ это до тѣхъ поръ, какъ вода изъ трубъ начнетъ истекать свѣтла такова же, какова была влита. По вычищеніи посуды наполняютъ кубъ очень полно ракою, то есть тѣмъ существомъ, которое въ первомъ перегонѣ изъ браги вышло. Наполняется кубъ ракою больше для того, что чѣмъ больше останется въ кубѣ порожжаго мѣста, тѣмъ меньше выдетъ вина; нѣкоторые кладутъ еще въ раку гарнецъ соли, и это дѣлать лучше, раскаливъ соль. Другіе вмѣсто соли опускаютъ въ кубъ мѣшечекъ, наполненной буковою золою, для того, что отъ соли или золы вся нечистота въ винѣ опадаетъ на дно, и производитъ то, что оное во второмъ этомъ перегонѣ выходитъ чисто, и получаетъ хорошій цвѣтъ.

Нѣкоторые кладутъ къ сему въ кубъ по нѣскольку былинокъ полыню и пригоршни можжевеловыхъ ягодъ къ сообщенію вину пріятнаго вкусу.

Послѣ сего, не разводя еще огня въ печкѣ, накладываютъ на кубъ колпакъ, замазываютъ смычки, приставляютъ трубы, проходящія сквозь холодильникъ, наполненной холодною водою, подставляютъ подошавки, раскладываютъ огонь въ печкѣ, и когда колпакъ до самыхъ трубъ начнетъ становиться горячь, и какъ скоро вино станетъ изъ трубъ капать, затыкаютъ внизу печныя отдушины. Естьли вино потечетъ слишкомъ сильно, затыкаютъ и дымовыя отдушины, вверьху около куба находящіяся. За полезное же дистилляторы считаютъ накладывать почасту на колпакъ тол-

Digitized by Google

лстыя вѣтошки, въ холодную воду обмоченныя. Это
аженіе какъ колпака, такъ и трубъ въ холодиль-
ѣ, сквозь холодную воду проходящихъ, служитъ къ
му, чтобъ горячій спиртъ, огнемъ изъ раки возго-
мый, остывалъ, а отъ того вино не имѣло бы при-
наго и противнаго вкусу, также чтобъ спиртъ
ьху колпака скорѣе въ капли собирался и выте-
ъ. Чѣмъ умѣреннѣе къ сему употребленъ будетъ
нь, тѣмъ лучше. Сверхъ сего выходящее вино долж-
почасту отвѣдывать, чтобы когда отойдетъ крѣп-
и появится слабое, то есть огонь, тотчасъ дво-
перестать и подставки отнять; чрезъ перегонъ
кно доброту вина ослабить. Выгнанное вино склады-
тъ въ бочки и защыкаютъ, чтобъ спиртъ не выды-
ся.

По отходѣ вина тотчасъ выливаютъ изъ куба
ъ остающуюся флегму, отгонъ называемую; въ про-
зномъ случаѣ съѣдаетъ она полуду и разъѣдаетъ мѣдь.
Впрочемъ надобно вѣдать, что хлѣбъ для виноку-
ія не должно молоть въ мягкую муку, но хруско.
лежитъ же кадку или чанъ, въ которомъ брага
защивается, внутри вымазывать кислымъ тѣстомъ,
бы отъ дерева пахло кислотою.

Скачокъ, или то, что при двоеніи вина сначала вы-
итъ, бываетъ нѣсколько мутно и зеленовато. Оное
обно отнимать особливо, пока пойдетъ чистой
ртъ.

Огнемъ должно управлять съ великою осторожно-
ю, отчасти чтобъ былъ оной умѣренъ, частью
и равнообразенъ. Когда жаръ огня будетъ великъ,
трубъ пойдетъ паръ, и тогда надобно скорѣе ста-
ься объ убавленіи огня: колпакъ холодить мокрыми
ошками, чтобы вино текло не рустомъ, или бы со-
мъ не получило пригарнаго вкусу. Естьли же вино
текаетъ тонко, надобно печныя отдушины открыть;
когда вино истекаетъ толще соломины, отдушины

за-

Digitized by Google

закрыть и замазать, или только засыпать сверхъ закладокъ золою. По сему управленіе жаромъ посредствомъ отдушинъ составляетъ главное обстоятельство въ дистиллированіи, и когда хотѣть, чтобъ все происходило порядочно, должно сіи отдушины снабжать затворцами, чтобъ по обстоятельствамъ можно было оныя больше и меньше отворять и затворять.

Надобно остерегаться, чтобъ во время двоенія не подходить близко къ пріемникамъ или подставкамъ съ зажженною свѣчею, для того, что спиртъ подобно пороху загорается, а отъ того можетъ произойти великой вредъ и убытокъ и самой кубъ разорвать.

Дистиллаторы, не употребляющіе вина и потому не могущіе онаго отвѣдывать для испытанія, чтобъ вино не перегнать, захватываютъ онаго на ложку, отходятъ далѣе отъ куба, и испытываютъ на свѣчѣ, скоро ли выдвоенное вино загорается. Естьли оное уже не загорается, составляетъ признакъ, что гнать должно перестать.

Великая выгода въ дистиллированіи, когда можно учредить такъ, чтобъ можно было въ холодильникъ провести текучую воду, дабы оная безпрестанно возобновлялась и не могла согрѣваться.

Нѣкоторые считаютъ, что изъ хлѣба получается лучшее вино, естьли солодъ употреблять пшеничной, и варить оной въ котлѣ до тѣхъ поръ, какъ зерна растрескаются. Тогда выкладываютъ оной въ чанъ, подбавляютъ не много пивныхъ дрождей, когда поостынетъ, и тѣмъ самымъ приводятъ этотъ заторъ въ броженіе. Совершается сіе дни въ два или три, и тогда можно приступать къ двоенію.

Испытавшіе этотъ способъ винокуренія утверждаютъ однако, что изъ хруско смолоннаго хлѣба больше вина получается, но изъ развариваемыхъ зернъ выходитъ оное лучше вкусомъ. Когда желать хлѣбное вино удобрить въ совершенствѣ и возвысить оное до всевозможно

Digitized by Google

кно лучшаго вкусу, надобно раку двоить, смѣшавъ съ
ограднымъ дрождями, и тогда вино очень близко
сомъ будетъ подходить къ Французской водкѣ. Но
разумѣется только объ винѣ, выгоняемомъ изъ пше-
цы. Вино изъ ржи во всѣхъ случаяхъ имѣетъ поль-
половинной вкусъ и удобнѣе пшеничнаго пригораетъ.

Испытано также, пшеничной солодъ не варить
заниранія. Всыпаютъ его горячій, каковъ выдетъ
изъ кучи, въ которой рощенъ, въ посудину, налитую
лою водою, или послѣ теплую воду на него нали-
тъ; отъ сего солодъ самъ собою начинаетъ бро-
ть и прибавки дрождей не надобно. Однакожъ вино,
одящее изъ сего затору, далеко не таково пріятно
аетъ вкусомъ, какъ изъ разварной пшеницы. Варе-
именно отнимаетъ у пшеницы нѣкоторой дикой
ъ, каковой впрочемъ свойственъ всякому хлѣбному
у. Выходитъ же изъ вареной пшеницы и вина боль-
для того что части оной отъ варенія всѣ развер-
пся и лучше къ дистиллированію приготовляются.

Къ лучшему вышесказаннаго о пшеницѣ разумѣнію
жно вѣдать, что оную столькожъ дней мочатъ въ
кой водѣ, сколько нужно къ обращенію въ солодъ.
лѣ вынувъ изъ оной, проращиваютъ. Надлежитъ
а почасту ворочить, чтобъ не разгорячились и не
ртились. Когда довольно проростутъ, разравнять
тонкимъ слоемъ, чтобъ совсѣмъ остыли и не
исли. Можно этотъ солодъ не сушивъ, какъ то
етъ для варенія пива, тотчасъ къ гнанію вина
треблять; именно разваривая, или не разваривая,
роженіе доводить.

Равнымъ образомъ и сіе испытано, сушеной солодъ
оть крупно, водою наливъ въ кубѣ, ставить оной
отелъ съ водою и дистиллировать. Кипящая въ
лѣ вода конечно понудитъ спиртъ подняться, и
кать трубою; однакожъ не такъ много выдетъ,
въ обыкновенномъ гнаніи кубомъ способомъ печки;

Digitized by Google

но посредствомъ сего гнанія горячею водою, которое впрочемъ называется *Маріина-баня* (Balneum Mariæ), никогда не можетъ въ винѣ быть пригорь.

Доброта вина обыкновенно опредѣляется по его чистотѣ и хрустальной свѣтлости. Должно оное имѣть собственной свой пріятной, а не поддѣльной вкусъ. Хорошее хлѣбное вино при наливаніи производитъ бѣлую пѣну, подобную жемчужинамъ. Нехорошее вино, въ которомъ много воды или флегмы, производитъ пѣны этой очень мало. Чѣмъ долѣе удерживаетъ вино хлѣбное на себѣ сіи жемчужины, тѣмъ добротнѣе и крѣпчѣ оное считается. Что надлежитъ до цвѣту, оной разбирать не нужно, когда только есть въ немъ другія добрыя свойства. Еще опытъ добраго вина, когда омочить въ него палецъ и приткнуть къ свѣчѣ, чтобъ оное загорѣлось.

Употребляемое у дистиллаторовъ слово *Ректификація*, значитъ не иное, какъ повтореніе двоенія, на примѣръ изъ раки въ вино, или изъ вина въ водку, или спиртъ. Намѣреніе дѣйствія сего то, чтобъ единожды вытянную жидкость очистить, или концентрировать, то есть въ меньшемъ количествѣ совокупить больше спирту. Когда по сему хлѣбное вино или винной спиртъ будетъ еще разъ или нѣсколько двоенію подверженъ, освобождается онъ отъ излишнихъ водяныхъ частицъ. Называется оное тогда ректифицированная водка или спиртъ; а когда изъ сего еще перегнано будетъ, называется тройная водка, или крѣпкой спиртъ. Кромѣ вина и водки, могутъ ректификаціи подвержены быть разныя кислыя, вегетабилическія и минеральныя влажности, также летучія алкалическія, а иногда и дистиллированныя масла. Намѣреніемъ сего тоже, чтобъ повтореніемъ дистиллаціи отдѣлить отъ нихъ пристывшія постороннія части, или излишнюю водяность.

Изъ выше приведенной теоріи можно получить довольное понятіе о дистиллаціи. О куреніи вина изъ

хлѣб-

Digitized by Google

ѣбныхъ зернъ предложено здѣсь подробнѣе, для того,
о изъ производства сего можно отчасти заимство-
пь нужные къ дистиллаціи пріемы, частью же для
го, что хлѣбное вино служитъ основаніемъ разныхъ
ъ, водокъ и спиртовъ. Смотри *Водка*, *Воды*. Теперь
омянемъ о другихъ способахъ дистиллированія, кои
тоятъ въ водяныхъ и паровыхъ, такъ называемыхъ
яхъ, также способомъ горячей золы и песку, навозу
солнца.

*Двоеніе способомъ водяной бани, которое собствен-
называется Маріина-баня.* Взять мѣдный котелъ,
и чугунной, столько глубокой и обширной, чтобъ
бодно помѣститься въ немъ могла оловянная или
екляная колба; этотъ котелъ долженъ быть вма-
ть въ горну, но по нуждѣ можетъ установленъ быть
таганѣ: налить въ него воды столько, чтобъ кол-
наполненная на прим. душистыми рубленными тра-
ми на двѣ трети своего пространства, по опущеніи
воду, не понудила воду течь чрезъ край. На шейку
лбы, прежде наложенія колпака, накладываютъ же-
зной обручъ, обвитой вѣтошкою, который бы принуж-
лъ колбу погружаться въ водѣ; безъ чего она всплы-
етъ на поверхность. По совершеніи сего наставляется
колбу колпакъ, а къ носку колпака пріемникъ; и
ычки завязываются пузыремъ или замазываются; рас-
адывается подъ котломъ огонь, и выгоняется изъ
лбы вода или спиртъ по тѣхъ поръ, какъ начнетъ
ходить безъ запаху, или крѣпости. Вода въ котлѣ
лжна кипѣть безпрестанно, и на мѣсто укипающей
длежитъ дополнять горячею водою; однакожъ ки-
ніе воды не должно быть слишкомъ сильно. Можно
ковымъ образомъ въ котелъ ставить по нѣскольку
лбъ и выгонять вдругъ разныя вещи.

Дистиллированіе паровою банею составляетъ самое
остое средство. Взять вымуравленной внутри гор-
окъ, во днѣ онаго просверлить скважину, и горшокъ
этотъ

Digitized by Google

этотъ поставить на треножникъ; подъ скважину подставить пріемникъ, въ которой бы выдваиваемое стекало. Горшокъ сверху накрыть чистымъ полотномъ, на оное положить рубленой благовонной травы, или цвѣтовъ, а сверхъ того поставить сковороду съ горящими углями, на пескѣ положенными. Таковымъ образомъ вода потечетъ въ подставленной пріемникъ, которому должно стоять въ холодной водѣ.

Къ сему же способу дистиллированія надлежитъ поставленіе колбы въ песокъ и обсыпаніи песку вокругъ горящими углями; также ставленіе колбы на горячую печь, на солнцѣ и въ горячій конскій навозъ; каковой послѣдній способъ почасту употребляютъ Химики. Во всѣхъ сихъ способахъ дистиллированія надобно брать въ замѣчаніе, чтобъ огонь сначала былъ умѣренъ, а паръ навозной не остывалъ, но всегда оставался бы равнообразенъ.

ДЕВЯСИЛЪ. Смотри въ статьѣ *Вареніе Заѣдокъ.*

ДЕГУ. (Ст. *Поварен.*) Такъ называется сокъ, стекающій изъ мясъ, жаримыхъ на вертѣлѣ, въ подставляемую посудину.

ДЕЗОСИРОВАТЬ. (С. *Поварен.*) Значитъ выбрать кости изъ птицъ, или дичины, или изъ рыбы, къ начиниванію фаршемъ. Потребно имѣть навыкъ къ искусному производству сего дѣйствія.

ДЕССЕРЪ или ПОСТОЛЬНИКЪ. (С. *Канд.*) Значитъ послѣднюю подачу на столъ, которая обыкновенно состоитъ изъ плодовъ вареныхъ и свѣжихъ, конфектовъ, печеній сахарныхъ, разныхъ мороженыхъ. Смотри эти статьи.

ДИСТИЛЛИРОВАНІЕ. Смот. *Двоеніе.*

ДИЧИНА. (Ст. *Поварен.*) Подъ симъ названіемъ разумѣются всѣ животныя четвероногія и пернатыя не домашнія, но добываемыя посредствомъ ловли. Дичина раздѣляется на три разбора.

Крул-

Digitized by Google

Крупная или красная дичина.

Олень.	Лось.
Олениця.	Лосиха.
Молодой олень или фаонъ.	Лосенокъ.
Козелъ дикой.	Вепрь.
Коза или серна.	Свинья.
Козленокъ.	Поросенокъ.

Шерстяная дичина.

Заяцъ.	Кроликъ.
Русакъ.	
Молодой зайчикъ.	Молодой кроликъ.

Перяная или мѣлкая дичина.

Фазанъ.	Слуки.
Самка фазанья.	Дупельшнепы или стучики.
Молодой фазанъ.	Баранчики или бекасы.
Куропатки красныя и сѣрыя.	Лежайки или гаршнепы.
Молодыя куропатки.	Вешишны, клиндухи и горлицы.
Рябцы.	
Тетеревы глухіе и березовые;	Дрозды.
Молодыя ихъ	Чибесы.
Перепелки.	Сивки.
Ортоланы.	Стрепеты.
Бекфиги.	Драхвы.
Поддорожники.	Кулики разнаго роду.
Снѣгири.	Утки разныхъ родовъ.
Овсянки.	Гуси.
Чечотки.	Куры водяныя и болотныя.
Свиристели.	
Жаворонки.	

Всякая дичина свѣжая бываетъ нестолько вкусна, полежавшая; но не должно давать оной лежать лько, чтобъ получила противный запахъ.

Digitized by Google

О различномъ приготовленіи дичины писано въ особливыхъ статьяхъ подъ названіями каждой.

ДОБЪ. (С. *Повар.*) Рагу, которое ѣдятъ холодное, и которое въ великомъ употребленіи. Дѣлаютъ оное изъ сѣтковъ телячьихъ и бараньихъ, мяса Индѣйскихъ куръ, утокъ, каплуновъ, рябцовъ и другихъ мясъ. Въ статьяхъ о сихъ птицахъ сказано объ этомъ приготовленіи. Когда надобно дѣлать добъ изъ толстаго ломтя говядины, надобно оную заморить, бить при томъ для умягченія, надрѣзать глубоко и нашпековать отсюду крупнымъ шпекомъ. Послѣ обвернуть въ салфетку, положить въ горшокъ мѣрою по величинѣ его, съ малою долею соли, душистыми поваренными травами, маіораномъ, лавровымъ листомъ, гвоздикою, каштанами, саломъ ветчиннымъ или говяжьимъ мозгомъ изъ костей, и дать ей задержаться въ своемъ соку. Тогда накатить виноградным горячимъ виномъ; и естьли надобно сдѣлать соусъ сладкой, то прибавить сахару и немного корицы. Однако въ говядину лучше класть уксусъ или кержусъ, потому что отъ вина она твердѣетъ. Естьли добъ подаютъ съ соусомъ, тогда называютъ блюдо это *Комлотъ*.

ДОРАДЪ. (С. *Повар.*) Рыба морская плоская. Вычистивъ оную, вари въ куртбульіонѣ, т. е. легкомъ бульіонѣ бѣломъ; вотъ оной: положи въ кострюлю соли, воды, петрушки, дробнаго луку, гвоздики, мушкату, нѣсколько луковицъ рѣпчатыхъ, вари полчаса, дай отстояться, и процѣди отваръ этотъ сквозь сито; положи равную противъ отвару мѣру молока и вари въ этомъ рыбу; сваривши, откинь рыбу на рѣшето, дай отечь и отпускай съ соусомъ Италіанскимъ.

ДОРОЖНОЙ СУПЪ или БУЛЬІОНЪ. (С. *Поварен.*) Этотъ бульіонъ инако называется *карманнымъ*, состоитъ въ сухихъ плиточкахъ, кои могутъ нѣсколько лѣтъ держаться не испортившись. Великое пособіе составляютъ оные въ дорогѣ; а приготовляются слѣдующимъ образомъ: 1)

Digitized by Google

1) Возьми 12 фунтовъ говядины сочной, не жирной и не худощавой, большую мозговую кость, въ части исколонную; ногу телятины и двухъ старыхъ куръ, съ костьми въ иготѣ растолченныхъ; съ ползолотника мушкатнаго цвѣту, зерно бѣлаго перцу и столькоже инбирю, и наконецъ листа четыре или пять лавровыхъ: налей на это столько воды, сколько нужно къ сваренію добраго и крѣпкаго бульону. Все это вари въ глиняномъ горшкѣ, плотно накрывъ.

2) Дай вариться сему на умѣренномъ угольномъ огнѣ двѣнатцать часовъ, временно взмѣшивай и снимай пѣну. Процѣди послѣ того сквозь сито, дай остыть, счисти весь жиръ, приставь этотъ бульонъ въ другомъ глиняномъ горшкѣ на угольной огонь, и вари исподоволь долго, пока все уварится и сгустѣетъ.

3) Тогда выложи на плоское блюдо, и когда застынетъ, разрѣжь въ куски. Высуши куски сіи на глиняномъ блюдѣ въ хлѣбной печи по вынутіи изъ оной хлѣбовъ, и храни къ употребленію. Надобно беречься того, чтобъ куски сіи не пригорѣли.

Вмѣсто говядины можно этотъ дорожной бульонъ для перемѣны приготовлять изъ телячей задней ноги такимъ образомъ:

1) Возьми телячью ногу и молодую курицу, и развари ихъ совсѣмъ. Процѣдивъ потомъ бульонъ сквозь полотенцо въ оловянное или серебряное плоское блюдо, поставь надъ жаромъ, и уваривай. Между тѣмъ мѣшай, чтобъ не пригорѣло. Разрѣзывай садящуюся сверху перепонку, чтобы пары имѣли выходъ. Продолжай, пока сядетъ въ густую студень.

2) Тогда поставь блюдо на посудину, наполненную горячею водою и на огнѣ стоящую. Блюдо накрой жестяною крышкою, имѣющею посрединѣ трубочку. Отъ сего горячесть въ бульонѣ будетъ удерживаться, а излишняя влага парами можетъ выходить безпрепятственно. Должно также крышку временемъ сни-

Digitized by Google

мать, сгустившійся бульіонъ взмѣшивать, и жаромъ горячей воды огущать, пока сдѣлается какъ клей; что случается по нѣсколькихъ часахъ варенія. Сними тогда съ огня и дай остыть. Таковымъ способомъ весь сокъ вышеписаннаго мяса уварится въ малое количество. Разрѣжь оное въ куски, засуши, и завернувъ въ бумагу, храни въ сухомъ мѣстѣ.

Особливое употребленіе сихъ мясныхъ плиточекъ состоитъ въ томъ, что оныя въ горячей водѣ распускаются, и составятъ въ минуту вкусной супъ. Естьли позволяетъ время, воду можно отваривать съ травами или кореньями поваренными. На цѣлую кострюлю воды потребно три золотника сего сухаго бульіону. Супъ отъ сего бываетъ отмѣнно вкусенъ, и цвѣтомъ красноватъ. — Можно симъ сухимъ бульіономъ подправлять всякія похлебки.

ДРАЖЕ. См. *Дробь.*

ДРАХВА. (С. *Повар.*) Большая птица, гораздо крупнѣе гуся. Когда птица сія молода, или въ глубокую осень весьма жирна, имѣетъ тогда мясо мягкое и вкусное. Мясо ея надлежитъ замаривать нѣсколько дней, безъ чего оное тяжело бываетъ для желудка. Приготовленія изъ драхвы тѣ же, что изъ гуся; почему и можно справиться съ этою статьею.

Драхва къ пирогѣ. Выпотрошивъ оную, переломи кости въ ногахъ, нашпекуй среднимъ шпекомъ, приправь солью, перцомъ, гвоздикою, мушкатомъ тертымъ и лавровымъ листомъ; положи въ пирогъ довольно толченаго, и ломтями ветчиннаго сала, для того, что сія птица имѣетъ мясо очень сухое. Загни пирогъ по обыкновенію и пеки по меньшей мѣрѣ четыре часа.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо драхвиное обыкновенно бываетъ твердо и трудно къ сваренію; удобно оное особамъ, имѣющимъ крѣпкій желудокъ, и производящимъ много тѣлодвиженія.

Digitized by Google

ДРІОЛЬ. (С. *Прислѣш.*) Взявъ яицъ сколько угодно, выпусти оныя, на каждую ложку яицъ, считая двѣ ложки сливокъ, взбей, вылей на сковороду, приправь сахаромъ, корицею и мушкатнымъ цвѣтомъ, и поставь въ печь, чтобы пропеклось и вздулось.

ДРОБЬ или ДРАЖЕ. (С. *Канд.*) Надобно разварить сахару двумя способами, однимъ а лиссе, а другимъ о перль; изъ чего въ приготовленіи выходятъ дроби, называемыя лиссе и о перль. Къ сему надобно имѣть красной мѣди плоскодонной тазъ, съ ручкою и въ двумя крючками съ прочихъ сторонъ, чтобъ можно было оной на веревочкахъ прицѣпить, въ поясъ человѣка отъ земли вышиною. Подъ тазъ надобно подставить жаровню, чтобъ огонь былъ на ладонь разстоянімъ отъ дна тазу, и дѣлай крупную дробь и перлову. Для дроби, мѣлкой лиссе называемой, надобно ставить тазъ на кадочку, имѣющую дно по мѣрѣ таза, малымъ огнемъ внизу, отстоящимъ отъ дна тазового вершковъ на семь. Отверзтія въ кадочкѣ должно заткнуть, чтобъ теплота не выходила и долѣе держалась. Подробности дѣланія дроби или драже смотри въ статьяхъ: *Абрикозъ*, *Анисъ*, *Барбарисъ*, *Гвоздика*, *Жасминъ*, *Кишнецъ*, *Лимонъ*, *Померанецъ*, *Селлерея*, *Ялка*, *Фисташки* и *Шоколадъ*. Впрочемъ можно выбрать изъ нижеслѣдующаго.

Дробь или *драже изъ ядръ орѣховыхъ.* Обвари и очисти ядръ желаемое количество и положи высушить въ печь; когда ядръ не болѣе фунта, можно сушить слѣдующимъ образомъ: положи ихъ въ кострюлю, поставь на огонь и ворочай ложкою, пока высохнутъ. По томъ клади по немногу подосженнаго сахару такимъ образомъ: разведи драганту на водѣ и процѣди сквозь салфетку, смѣшай эту воду съ равною долею сахару, свареннаго а лиссе; лей этотъ сахаръ по немногу на ядра, державъ ихъ въ кострюлѣ на вольномъ жару, и мѣшая безпрестанно, пока обсахарятся.

Digitized by Google

Когда ядра станутъ суховаты, облей еще сахаромъ этимъ; такъ продолжай, пока довольно обсахарятся. Послѣ сего обливай однимъ сахаромъ, свареннымъ диссе, безъ драганту, стараяся, чтобъ на ядрѣ сахаръ легъ слоевъ въ двѣнатцать. Когда ядра высохнутъ, вынь ихъ изъ кострюли, вычисти оную, положи ядра, облей еще сахаромъ, мѣшай гораздо, чтобъ еще разъ сахаромъ ихъ покрыло; наконецъ высуши. Смотри *Ядра орѣховъ кедровыхъ.*

Дробь изъ миндалю. Положи въ кострюлю полфунта сахару, съ двумя ложками Французской водки и двумя ложками воды помаранцовыхъ цвѣтовъ, (или розовой); приставь сахаръ на огонь, чтобы только разошелся. Когда разойдется, положи въ него три четверти фунта муки крупичатой, два цѣлыхъ яица съ бѣлками и желтками, и мѣси все это, чтобъ сдѣлалось тѣсто; разрѣжь оное въ кусочки, и раскатавъ передѣлай колечками. Взогрѣй воды въ глубокомъ суднѣ, и когда станетъ закипать, положи въ нее крошенаго миндалю, мѣшай ложкою: когда миндаль станетъ подниматься на поверхность, вынимай оной, выжимай, и смочивъ взбитымъ бѣлкомъ яичнымъ, клади на кольца; помажь сверху еще бѣлкомъ, и поставивъ въ печь, запеки.

ДРОЗДЫ. (С. *Повар.*) Довольно знакомыя птицы, которыхъ есть много родовъ. Мясо ихъ отмѣннаго вкусу, а особливо осенью.

Дрозды въ брезѣ. Задержи оныхъ въ брезѣ, и подавай съ соусомъ - аше. Смотри *Брезъ* и *Соусы.*

Дрозды съ виноградомъ. Оправить оныхъ, такъ какъ приготовляютъ къ жаренію, ножки обрѣзать, внутреннія вынуть, и кромѣ пупка, все мѣлко срубить съ хорошимъ ветчиннымъ саломъ, съ прибавкою луку, лимонной тертой корки, толченыхъ можжевеловыхъ ягодъ; смѣшать туда же тертаго пшеничнаго сухаря, и замѣсить на яичномъ желткѣ. Этимъ фаршемъ

Digitized by Google

шемъ наложить дно блюда на палецъ толщиною, дроздовъ начинить тѣмъ же фаршемъ, и укласть на это блюдо; сверхъ дроздовъ положить толстой слой спѣлыхъ виноградныхъ ягодъ, пересыпать сахаромъ съ толченымъ сухаремъ. (Въ недостаткѣ винограду можно употребить крыжовникъ голой.) Положить мѣстами по кусочку масла коровьяго, и жарить на этомъ блюдѣ въ тортной сковородѣ часъ. Естьли сдѣлается на блюдѣ много соку, оной слить, уварить густо и опять вылить на дроздовъ.

Дрозды съ можжухами. Оправивъ дроздовъ, обвернуть ветчиннымъ саломъ и бумагою, привязать къ вертѣлу и жарить. Во время сего жаренія положи въ кострюлю по немногу жюсу и кулису, рюмку бѣлаго вина, столькожъ лимоннаго соку, и вари это. Обвари въ водѣ дюжину можжевеловыхъ ягодъ, положи въ кулисъ и туда же жареныхъ дроздовъ; дай дроздамъ на огнѣ напитаться сокомъ сего кулису; послѣ словивъ жиръ, отпускай на столъ.

Дрозды въ рагу. Растопи въ кострюлѣ ветчиннаго сала, жарь въ ономъ дроздовъ, прибавь щепоть муки, чтобъ огустить соусъ, также рюмку бѣлаго вина, пучокъ поваренныхъ травъ и приправь обыкновенными пряностьми; дай упрѣть, и отпускай на столъ, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Дрозды жареные. Привяжи оныхъ къ вертѣлу не потрошивъ, покрывъ ломтями сала, или во время жаренія помазывай ихъ растопленнымъ ветчиннымъ саломъ, посыпь толченымъ сухаремъ, съ солью смѣшаннымъ. Блюдо, на которомъ ихъ отпускать, натри ящикомъ или рокамболемъ, поклади дроздовъ, посыпь перцомъ, и обливъ лимоннымъ сокомъ, отпускай.

Можно же дроздовъ жарить, обвернувъ ветчиннымъ саломъ; или помазывать ихъ коровьимъ масломъ, приваренным съ толчеными можжевеловыми ягодами; а какъ зажарятся, посыпать толченымъ сухаремъ и можже-

Digitized by Google

желовыми ягодами. — Вышесказанное приготовленіе относится и до *свиристелей*. Сверхъ сего дроздовъ приготовляютъ тѣмъ же образомъ, какъ бекасовъ. Смотри *Бекасъ*.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо дроздовъ осенью, когда они питаются ягодами, бываетъ легко, вкусно, сочно и очень здорово; можно онаго давать и выздоравливающимъ послѣ слеглыхъ болѣзней, коимъ позволено употребленіе мяса. Но между тѣмъ, какъ птицы сіи осенью бываютъ очень жирны, слабымъ людямъ должно ѣсть оныхъ съ осторожностію, или жарить ихъ такъ, чтобъ большая часть жиру отекла, или употреблять части, не очень жирныя.

ДРОЧЕНА. (С. *Прибѣш.*) Разболтай въ полуторѣ бутылкѣ прѣснаго молока столовую ложку муки крупичатой, десять яицъ, подбавь осьмуху фунта сахару, а естьли угодно, и ложку розовой воды; сбей это довольно мутовкою. На блюдѣ сдѣлай обечайку изъ тѣста пальца въ два вышиною, вылей растворъ, и запеки въ хлѣбной печи, не очень горячей.

Иное приготовленіе дрочены, смотри *Поварня Русская*, въ числѣ пирожнаго. — Прим. блюдо это легкое для желудка.

ДУХОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНІЕ. (С. *Повар.*) Это родъ маринированія, (см. это слово), и намѣреніемъ имѣетъ сохраненіе рыбъ и мясъ на долгайшее время. Обыкновеннѣйшій способъ къ тому слѣдующій.

Естьли приготовлять дичину, которая мало имѣетъ въ себѣ клейкости, застывающей послѣ въ студень, на прим. зайца, тетерева, рябца и прочихъ, надобно къ сему выварить крѣпкой бульйонъ изъ телячьихъ или бараньихъ головъ и ногъ, или изъ говяжьихъ ногъ. Для зайцовъ разваріваютъ въ бульйонъ изрубленные передки заячьи съ головами. Этотъ бульйонъ мѣшаютъ послѣ съ уксусомъ, какъ сказано будетъ ниже.

Мясо

Digitized by Google

Мясо въ духовое приготовленіе надобно нашпеко-ать и зажарить; по томъ разнявъ въ части, поло-ить въ кострюлю большую, налить уксусу остраго, одбавить въ него третью долю вышесказаннаго булїо-у, приправить солью, положить перцу зернами, инби-о скрошенаго кусочками, гвоздики, корицы, также ныхъ пряностей, какихъ угодно, и лавроваго листу, аварить довольно; и когда поостынетъ, сложить въ нки, или въ кадочки, и завязавъ, или накрывъ плот-, держать во льду.

Или таковымъ образомъ. Сперва положить мясо на тки въ уксусъ, чтобъ вся кровь изъ него вышекла, томъ развѣсить, чтобы и остальная кровь вся вы-ла вонъ. Послѣ скласть мясо въ кадочку, взять уксу-ренскаго больше, и смѣшать съ меньшею долею про-наго уксусу, соли одинъ фунтъ, перцу девять золотни-въ, гвоздики 3 золотника, инбирю бѣлаго девять лотниковъ, калгану три золотника, лавроваго листу сть золотниковъ, мушкатнаго цвѣту 9 золотниковъ, хару одинъ фунтъ; выложи все это въ кошелъ, снявъ мяса кожу и отваривъ прежде въ простой водѣ особли-, положи туда же, вари довольно. По томъ сложи въ кадочку, дай стоять въ тепломъ покоѣ сутки, накрывая ни чѣмъ, чтобъ мясо напиталось ства-ивъ; послѣ накрой кадочку плотно и заруби въ ледъ.

Духовое приготовленіе рыбы производится тѣмъ способомъ. Рыба имѣвъ въ себѣ довольно клейкости, требуетъ прибавки булїону, но по обваренїи въ водѣ спѣлости разнимается на части и варится въ уксусѣ помянутыми спецїями по вышесказанному.

Примѣчаніе. Духовое мясо и рыбу должно содержать бходимо во льду, естьли хотѣть сберечь ихъ на-го въ лѣто; но какъ въ кадочки можетъ затекать а отъ тающаго льду: то лучше хранить оныя въ кахъ стеклянныхъ, завязавъ двойнымъ пузыремъ; а го лучше въ боченкахъ, плотно закупоренныхъ; не

Digitized by Google

худо въ кадочкахъ и прочемъ сверхъ застывшаго насыпать пальца на четыре толщиною хмѣлемъ.

ДЫНИ. (С. *Повар.*) Плодъ огородной, котораго много родовъ. Кромѣ извѣстнаго употребленія дынь въ десерты, варятъ ихъ (см. *Варенїе Заѣдокъ*) въ сахарѣ, и конфируютъ въ уксусѣ (см. *Конфированїе*); поваренное же употребленїе дынь слѣдующее:

Дыни въ похлебкѣ. Разрѣжь дыню въ куски, очисти кожу и внутренность, жарь въ костролѣ съ коровьимъ масломъ, приправь солью, перцомъ и поваренными травами; протри сквозь сито, поливая бульёномъ. Митонируй въ этой похлебкѣ корки бѣлаго хлѣба, и отпускай на столъ, гарнировавъ кусками жареной дыни и гранатными зернами.

Инымъ образомъ. Дыню разрѣзавъ варить въ молокѣ, приправить сахаромъ; въ похлебку сїю положить вмѣсто корокъ хлѣбныхъ, сахарныхъ макароновъ, или бисквитовъ изъ горькаго миндалю, и давъ размякнуть, отпускать на столъ. — Смотри въ статьѣ *Овощи сберегать* описанные роды дынь.

Замѣчанїе Медицинское.

Спѣлая дыня, а особливо въ странахъ жаркихъ, имѣетъ тѣло, во рту тающее, ароматное, сочное, прохлаждающее, утоляющее жажду и питающее. Въ особливости здорова она людямъ сложенїя горячаго, или случайно разгорячившимся; тогда можно ѣсть дыни много и почасту. Особы же, имѣющїя желудокъ слабой, холодной и не сносящїй пищъ иныхъ, кромѣ согрѣвающихъ, должны употреблять ихъ очень умѣренно. Не. рѣдко винятъ дыню въ томъ, будто бы желудокъ ее не варитъ; но случается, что выходитъ она на низъ несваренная, отъ того, что сочность плода сего, во многомъ употребленїи его, побуждаетъ на низъ преждевременно. Недоспѣлыхъ дынь употребленїе дѣйствуетъ иногда, какъ слабительное.

Е.

Digitized by Google

Е.

ГРЪ или ЭГРЪ. Смотри *Цедра.*

ЕКАРЛАТЪ, особливой родъ солонины; смотри въ атьѣ *Говядина.*

ЕНДИВІЯ. (С. *Повар.*) Родъ цикоріи, которую бѣ-тъ, связывая на корнѣ кустъ ея. Употребляется въ алаты.

Замѣчаніе Медицинское.

Растѣніе это водяно, прохладительно, утоляющее ръ и способствующее пищеваренію. Во многомъ упо-ебленіи слабитъ. Дѣйствія сіи оказываетъ оно у бъ, имѣющихъ крѣпкой желудокъ; слабый же варить го не можетъ въ сыромъ употребленіи: для тако-о надобно траву эту варить.

ЕНДУЛІЙ. (С. *Повар.*) Развварить въ водѣ мягко е телячьихъ кишокъ, изрѣзавъ оныя; скрошить нтъ свинаго сала, положить въ кострюлю съ отва-ными кишками, прибавить крошенаго ешалоту, пе-ушки и поваренныхъ кореньевъ, прижарить; приба-ить туда же шесть или восемь яицъ, и размѣшать, а еще кострюля на огнѣ. Снявъ съ огня и осту-въ, положить размоченныхъ въ молокѣ ломтей бѣла-хлѣба, выпустить еще четыре или шесть яицъ, солить, и все вымѣшавъ, начинить этимъ свиную стую кишку, и съ обоихъ концовъ завязать. При-вить кишку на огонь въ холодномъ молокѣ, дать ыпѣть одинъ разъ, и дать въ молокѣ же осты-ть. Послѣ чего въ маслѣ коровьемъ, до темна под-ренномъ, изжелта зажарить.

ЕПЕРЛАНЪ. (С. *Повар.*) Рыба морская. Отобрать ы эпой крупной и самой свѣжей; обтереть оную исто салфеткою, обвалять въ мукѣ, и зажаривъ масломъ, отсылать на столъ; или употреблять къ нированію блюдъ рыбныхъ. — Пескарей и гальцовъ но готовить таковымъ же образомъ.

ЕРШИ.

Digitized by Google

ЕРШИ. (С. *Повар.*) Небольшая рыба прѣсныхъ водъ, имѣющая на спинѣ колючія иглы въ плавильномъ перѣ. Кромѣ обыкновеннаго приготовленія ершей опварныхъ въ соли, для холоднаго и въ ухѣ, готовятъ изъ оныхъ слѣдующее:

Ерши жареные въ кулисѣ раковомъ. Очистивъ оныхъ по обыкновенію, зажарь въ маслѣ и послѣ облей ихъ слѣдующимъ соусомъ. Положи въ кострюлю свѣжаго масла коровьяго, счепотъ муки, соли, перцу, мушкатнаго орѣшку, воды и уксусу, луку цѣлкомъ, полложки раковаго кулису и нѣсколько капорсовъ. Огустивъ этотъ соусъ варенїемъ, облей онымъ ершей.

Ерши жареные въ соусѣ анчоусномъ. Выпотроши оныхъ, отрѣжь имъ головы, омочи въ растопленномъ коровьемъ маслѣ, и спрыснувъ солью, зажарь ихъ на угляхъ, или на рашпарѣ; выложи на блюдо. Сдѣлай соусъ изъ свѣжаго коровьяго масла, съ счепотью муки, положивъ луковицъ цѣлыхъ, соли, перцу, мушкату, немного воды и уксусу и два рубленыхъ анчоуса. Вылей оной на ершей.

Ерши въ кострюлѣ. Выпотроши оныхъ и отрѣжь головы. Вымажь кострюлю или тортную сковороду масломъ коровьимъ, спрысни солью, перцомъ и другими пряностьми; покроши петрушки, положи луковицъ цѣлкомъ, поклади ершей, а сверхъ засыпь тѣми же приправами, облей растопленнымъ коровьимъ масломъ и усыпь тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ; поставь въ печь, или запекай въ тортной сковородѣ. Сдѣлай соусъ-ашеѣ цыбулею, петрушкою, печерицами и трюфелями, обжаренными въ коровьемъ маслѣ, приправь солью и перцомъ, накати немного рыбною ухою; митонируй на маломъ огнѣ, и когда соусъ укипитъ, приправь раковымъ кулисомъ, и облей въ кострюлѣ онымъ зажареныхъ ершей.

Ерши въ кулисѣ съ раковыми шейками. Свари ихъ въ куртбульїонѣ по сказанному ниже о ершахъ съ капор-

Digitized by Google

сами. Отвари раковыхъ шеекъ въ соли. Выложи ры-
на блюдо, на оную поклади раковыя шейки и свер-
всего облей раковымъ кулисомъ.

Ерши въ маринадѣ. Ершей приготовь по выше-
анному о приготовленіи въ кострюлѣ, т. е. выпотро-
и отрѣжь имъ головы. Маринируй ихъ часъ или
, съ луковицами изрѣзанными ломтями, дробнымъ
омъ цѣльнымъ, лавровымъ листомъ, солью и пер-
ъ, въ лимонномъ соку или уксусѣ. По томъ выте-
ихъ, обваляй въ мукѣ и жарь въ хорошемъ ко-
емъ маслѣ. Подавай на столъ сухихъ на сал-
кѣ.

Ерши въ пирогѣ. Вычисти оныхъ, обрѣжь головы
ставь печенки особливо. Сдѣлай пирогъ по обыкно-
ю: дно у онаго вымажь свѣжимъ коровьимъ масломъ,
ади годиво или фаршу, сдѣланнаго изъ тѣла двухъ
ей, съ печерицами, трюфелями, петрушкою, цибу-
, свѣжимъ коровьимъ масломъ, солью и перцомъ;
авь другихъ пряностей и травъ; уклади ершей,
ку заклади тѣми же приправами; накрой пирогъ
шкою изъ того же тѣста, и пеки въ печи. Печен-
ршевыя сруби съ однимъ анчоусомъ, и разведи рако-
кулисомъ; протри сквозь сито и процѣженное
авь на горячую золу. Когда пирогъ поспѣетъ, при-
ими крышку, слови жиръ и облей кулисомъ изъ
нокъ.

Ерши, похлебка изъ нихъ. Варится тѣмъ же обра-
, какъ изъ налимовъ. См. *Налимъ.*

Ерши съ калорсами. Выпотроши ихъ, обрѣжь го-
, вымой и вари въ куртбульїонѣ, съ бѣлымъ ви-
, масломъ коровьимъ, корнями поваренными, луко-
ми изрѣзанными въ ломти, пучкомъ петрушки, съ
ю долею чесноку и нѣсколькими гвоздками гвозди-
Когда этотъ куртбульїонъ поуварится, поло-
ъ его ершей не щелушивъ. По сваренїи сними съ
й шелуху, поклади на блюдо и облей соусомъ
ымъ.

Ер-

Digitized by Google

Ерши, тортъ изъ нихъ. Выпотрошивъ, обмой и послѣ вытри ершей. Распусти въ кострюлѣ масла коровьяго съ малою долею соли и перцу; обмочи въ немъ ершей и испеки на рашпарѣ. Обери съ нихъ тѣло филейками и положи въ раковой рагу. (См. статью *Раки.*) Сдѣлай поддонокъ изъ полуслоенаго тѣста въ тортной сковородѣ; поклади филейки на поддонокъ и на нихъ вылей рагу, накрой тѣстомъ, и наложивъ окраекъ, позолоти, и запекай въ печи; или накрывъ сковороду на жару. Когда поспѣетъ, накати немного раковымъ кулисомъ, и отсылай.

Ерши, филейки оныхъ съ бѣлымъ соусомъ. Испеки ершей, сними тѣло филейками, поклади въ соусникъ и облей соусомъ бѣлымъ, или рагу устричнымъ, или раковымъ. Смотри въ статьяхъ *Соусъ*, *Рагу.*

Ерши, филейки оныхъ съ травами. Выпотроши оныхъ и отрѣжь головы; сними тѣло филейками; между тѣмъ въ кострюлѣ прижарь въ растопленномъ коровьемъ маслѣ душистыхъ травъ, приправивъ солью, перцомъ, петрушкою и цибулею; снявъ съ огня, дай сему стоять часъ. Приставь по томъ на горячую золу, чтобъ масло распустилось: филейки обваляй тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и поджарь на рашпарѣ. — Сдѣлай ремолядъ изъ добраго Прованскаго масла, съ рубленными капорсами, петрушкою и лукомъ, солью, перцомъ, малою долею горчицы и лимоннаго соку, все смѣшавъ. Поклади филейки въ соусникъ кольцомъ, а въ средину вылей этотъ соусъ.

Ерши, чаша оныхъ. Выпотроши, отрѣжь головы и обери филейки: вымажь чашу коровьимъ масломъ, спрысни солью, перцомъ и другими пряностьми; положи крошеной петрушки, а сверхъ того уклади филейки, и сверху посыпь тѣхъ же приправъ, и покрой коровьимъ масломъ. Накрой чашу и поставь на слабой угольной жаръ. Когда сварится, слови жиръ и облей рагу изъ опенокъ, или трюфелей. См. *Опенки* и *Трюфели.*

ЕРШИ

ЕРШИ МОРСКІЕ имѣютъ отмѣнной вкусъ и
тъ не малой; старость ихъ бѣлизны тѣла и вкусу
отнимаетъ. Они бываютъ во всякое время хороши,
омѣ Марта или Апрѣля, когда мечутъ икру. Приго-
вленія изъ нихъ вышеписанныя.

Замѣчаніе Медицинское.

Тѣло ершей рѣчныхъ и морскихъ сочно, отмѣнно
сно, легко для желудка; можно употреблять ихъ
кого сложенія людямъ, даже слабымъ и выздоравли-
щимъ послѣ болѣзней.

ЕССЕНЦІЯ. (С. *Дистил.*) Чрезъ названіе это раз-
бютъ въ дистиллаціи масловатыя частицы какого
удь тѣла. Масло существенное находится во всѣхъ
ахъ тѣлъ, и есть однимъ изъ началъ ихъ состава.
самомъ дѣлѣ, во всѣхъ дистиллаціяхъ, даже спир-
ъ, такъ и всякихъ веществъ, плодовъ, цвѣтовъ, а
ливо ароматовъ и пряныхъ зѣлій, приведенныхъ въ
пускъ, плавающее сверхъ жидкости, существо тон-
и жирное это существенное масло, которое мы
ываемъ *Ессенціею*, и стараемся извлекать съ тако-
ъ тщаніемъ.

Къ дистиллированію ессенцій употребляютъ тѣ же
ые кубики, колбы и прочее, и тѣ же почти пріемы,
ъ писано въ статьѣ *Двоеніе*. Къ дистиллаціи ессен-
преимущественнѣе употребляютъ водяныя и паро-
бани, а особливо жаръ солнца и печной, на кото-
ставятъ травы и прочія вещества въ спиртѣ въ
горлыхъ стеклянныхъ колбахъ и фіолахъ. Суще-
енныя масла обыкновенно извлекаютъ двоеніемъ ду-
пыхъ веществъ, и славливаютъ оныя плавающія на
отахъ въ пріемникѣ; а иногда и на поверхности въ
икѣ. Изъ всѣхъ существенныхъ маслъ можно дѣ-
ь ессенціи способомъ нижеслѣдующаго спирта.

Суб-

Digitized by Google

Сублимированной спиртъ къ дѣланію разныхъ ессенцій.

Возьми пять фунтовъ крѣпкаго хлѣбнаго вина или водки, и перегони трижды съ девяносто золотниками квасцовъ. Это производится таковымъ образомъ. Сперва въ кубикъ на 5 фунтовъ водки положи 15 золотниковъ толченыхъ квасцовъ, и передвой; что выдетъ спирту, оной опять сложи въ кубикъ съ 30 золотниками квасцовъ, и перегони вторично. Въ полученный спиртъ положи 45 золотниковъ квасцовъ, и еще передвой. Приготовленный таковымъ образомъ спиртъ содержитъ лучшую силу къ извлеканію, и пріемлетъ въ себя всѣ свойства веществъ, или превращаетъ оныя въ ессенцію съ пріумноженіемъ количества, какъ-то изъ слѣдующихъ предписаній видимо.

Сдѣлать ессенцію коричную.

На три золотника вышеписаннаго сублимированнаго спирту взять три четверти золотника коричнаго масла, и смѣшать; произойдетъ изъ того желаемая ессенція въ тужъ минуту. Естьли этой смѣси дать постоять недѣлю, или больше, ессенція выдетъ лучше, и можно оную пропустить сквозь сѣрую бумагу.

Въ разсужденіи коричной ессенціи замѣчается, что корица бывъ естественно темнаго цвѣту, а спиртъ бѣлъ: то, когда нужно ессенціи придать этотъ цвѣтъ, стоитъ только спиртъ предъ смѣшаніемъ съ масломъ подкрасить сандаломъ. То же можно дѣлать съ розовою, гвоздичною, помаранцовою и другими ессенціями. Для ессенцій, обыкновенно имѣющихъ желтый цвѣтъ, каковы амбрная, бизамная и проч., къ подцвѣчиванію употребляется сандалъ желтый. Для подкрашиванія алаго сандалу кладется на бутылку сублимированнаго спирту около золотника, и настаивается четверть часа; а желтаго сандалу 3 золотника. — Вышесказаннымъ образомъ можно дѣлать всякія ессенціи, всегда употребляя на 3 золотника спирту три четверти золотника масла.

Со-

Digitized by Google

Составленіе нижеслѣдующихъ ессенцій требуетъ особливаго производства.

Жасминную, или туберозную ессенцію дѣлать.

На три золотника сказаннаго спирту взять столько же вѣсомъ жасминнаго или туберознаго масла, смѣшать, и поставить на четыре дни; между тѣмъ по-часту взбалтывать. Послѣ прибавить еще золотникъ масла и поставить на солнцѣ или на печи на четыре дни, также взбалтывать и послѣ пропустить сквозь бѣдильную бумагу. Поелику жасминное масло бываетъ очень нѣжно, то этотъ крѣпкій и жгучій спиртъ первую смѣсь масла замариваетъ, а по тому нужно вторичная подбавка масла, которая оживляетъ замореное.

Ессенція изъ травъ, цвѣтовъ и проч.

Естьли надобно таковую ессенцію сдѣлать изъ травъ и цвѣтовъ, потребно времени больше: ибо должно ихъ настаивать двѣ недѣли на солнцѣ, или горячей печи. Размѣръ: на 12 золотниковъ сказаннаго сублимированнаго спирту корицы въ трубочкахъ надобно взять 3 золотника, а розовыхъ осчипанныхъ листовъ полную горсть; на столько же спирту обрѣзанную кожицу съ трехъ лимоновъ, или помаранцовъ. Впрочемъ нельзя показать въ этомъ совершенно точнаго размѣра, а лучше научитъ опытность. Всѣ ессенціи въ этомъ собѣ пріуготовленія должно тщательно пропускать сквозь цѣдильную бумагу.

Ессенція амбрная.

Возьми драхму или аптекарской золотникъ амбры сырой, разотри въ мѣдной нагрѣтой, но не очень горячей ступки. Дай амбрѣ распуститься, и смѣшай съ 12 золотниковъ неплаго спирту сублимированнаго, растирай пестикомъ, и прибавь къ сему нѣсколько гранъ сахарусу. Пристающее къ пестику надобно стирать кускомъ сахару, и сложивъ въ бутылочку, заткнуть оную плотно, поставить на четыре дни на солнечной

Digitized by Google

жаръ, или горячую печь. Послѣ пропустить сквозь бѣдильную бумагу, или еще лучше сквозь хлопчатую.

Ессенція бизамная.

Взять съ горошину величиною цибету и вдвое противъ сего бизаму; растерѣть съ тремя золотниками согрѣтаго сублимированнаго спиртy; а впрочемъ поступать по вышеписанному.

Ессенція цитронная, или цедра.

Ессенцію или лучше сказать масло изъ свѣжихъ лимоновъ, цедратовъ, помаранцовъ и прочихъ ароматныхъ корокъ извлекаютъ двоякимъ образомъ. Обрѣзавъ тонко наружную кожицу, выдавливаютъ между пальцовъ, и собираютъ выступающую масловатую рόсу, или существенное, крайне летучее, проницательное и весьма пріятное масло, въ посудину; или наливъ корки водою, извлекаютъ масло способомъ огня. Послѣдній способъ обыкновеннѣйшій; таковымъ получается извѣстная *цедра* или Oleum del cedro; но выдавливаемое лучше. Оное употребляютъ различно. На сахарѣ принимаютъ оное къ укрѣпленію сердца и желудка; въ слабительныя кладутъ его къ заглушенію противнаго вкусу; а впрочемъ, какъ и всѣ другія эссенціи, употребляютъ для благовонія. Смотри въ статьѣ *Лимонъ*.

Ессенція ломаринцовая.

Душистая пріуготовляется по вышесказанному изъ корки помаранцовъ свѣжихъ; но лѣкарственная, или такъ называемая *ломаранцовыя капли* отъ желудка, настаиваютъ изъ свѣжихъ зеленыхъ, съ деревъ падающихъ помаранцовъ, разрѣзанныхъ на четверо, Французскою водкою, державъ двѣ недѣли на солнцѣ или горячей печи, и ежеднεвно взбалтывая.

Можно капли сіи настаивать и изъ сушеныхъ помаранцовъ.

Надлежитъ вѣдать, что изъ вышесказанныхъ эссенцій можно составлять *благовонныя воды*. Когда на примѣръ

Digitized by Google

ѣръ надобна жасминная вода, стоитъ только пустить
бутылку воды нѣсколько капель жасминной эссенціи,
взболтавъ, дать нѣсколько постоять закупоривъ. Та-
вымъ же образомъ дѣлаютъ и другія воды душистыя.

Иные способы къ приготовленію разныхъ эссенцій.

Эссенція жонкильная. Возьми 64 золотника осчи-
нныхъ листковъ цвѣтовъ жонкилей или желтыхъ
рцизовъ и два фунта толченаго сахару. Приготовь
рокогорлую стеклянную бутыль, въ горло которой
гла бы рука проходить; всыпь сахаръ на дно буты-
, а на оной цвѣты, перекладывая слоями, слой са-
ру и слой цвѣтовъ. Заткни бутыль пробкою съ на-
ленным пузыремъ, и отнеси въ погребъ на полторы
пки; вынувъ изъ погреба, поставь на столько же вре-
ни на печь. Сдѣлавшійся сокъ пропусти сквозь сито,
выжимая цвѣтовъ. Процѣженное сложи въ бутыл-
; это будетъ эссенція, сообщающая жонкильной за-
ъ всему.

Эссенція коричная. Къ извлеченію изъ обыкновенной
ицы эссенціи поступай слѣдующимъ образомъ: ко-
у столки мягко, и толченіе это производи накрывъ
ть полотенцемъ, чтобъ не разбрызгивалась; столче-
просѣй сквозь сито, дѣлаемое съ обѣихъ сторонъ съ
рышками; крупной осташокъ еще перетолки, и про-
; такъ продолжай, пока все пройдетъ сквозь сито.
столченую корицу положи въ бутыль широкогорлую,
алей двойнымъ или тройнымъ виннымъ спиртомъ;
кни плотно и сверху облепи воскомъ, или смолою,
бъ воздухъ проходить не могъ. Спирту надобно
лько, чтобъ покрыло корицу пальца на два. Дай на-
иваться пятнатцать дней, взбалтывая ежедневно,
е отпыкая пробки. Къ исходу сего времени за нѣ-
ько дней взбалтывать перестать и дать от-
иться, чтобъ слить настойку сколько возможно чи-
Цвѣтъ этой эссенціи будетъ красноватъ; она

Digitized by Google

служитъ вмѣсто масла, и можетъ сообщать коричный запахъ водкѣ и проч.

Ессенція ловаренная. Смот. *Квинтъ-ессенція.*

Ессенція розовая. Возьми широкогорлую стеклянную бутыль, положи на дно оной слой розовыхъ цвѣтовъ, а на него слой толченаго сахару, и такъ продолжай, пока употребишь 64 золотника цвѣтовъ и два фунта сахару; послѣдній слой долженъ быть сахаръ; заткни бутыль плотно пробкою, съ намоченнымъ пергаминомъ. Поставь на три дни на солнце; когда сахаръ растаетъ и сдѣлается сокъ, процѣди оной сквозь частое сито, не прожимая цвѣтовъ, и храни въ закупоренной бутылкѣ. Эта ессенція сообщаетъ всему розовой запахъ во что ни положишь.

Ессенція цедратная. Къ извлеченію этой ессенціи надобно взять самыхъ спѣлыхъ цедратовъ и нѣчемъ неповрежденныхъ, также отобрать имѣющіе корку толстую; на таковыхъ бываетъ больше трубочекъ, или пунктиковъ. Не худо, естьли можно ихъ снять прямо съ дерева во-время жаркое и сухое; изъ привозныхъ же въ другія страны дѣйствіе это не столько удобно. Отобравъ цедраты, обрѣзать искусно съ нихъ наружную корку желтую, ни мало не захватывая бѣлка. Этотъ обрѣзанной зестъ поклади въ лейку стеклянную или серебряную, вставленную въ бутылку; естьли лейка не имѣетъ крышки, надобно накрыть оную плотно, чтобъ ничего выдыхаться не могло. Чрезъ нѣсколько времени ессенція начнетъ въ бутылку падать каплями; должно терпѣливо ожидать, пока вся ессенція сойдетъ. Тогда вынувъ лейку, бутылку закупорить. Оставшая корка въ лейкѣ будетъ очень суха. Дѣлая сію ессенцію изъ привозныхъ цедратовъ, надобно зестъ спрыскивать не много толченными квасцами. Нужно также и къ сохраненію впрокъ этой ессенціи класть въ нее не много квасцовъ, отъ чего на днѣ отсядетъ илъ; тогда чистое слить, и закупоривъ, хранить.

Ес-

Digitized by Google

Ессенція цитронная. Разрѣжь въ куски дюжину ци-
роновъ, не очищая корки; положи въ горшокъ, имѣю-
й плотную крышку, и налей штофомъ не очень го-
ей воды, и дай настаиваться ночь въ горячей золѣ,
на печи. По утру всю настойку сложи въ кубикъ,
ерегони по обыкновенію; выдвоенное сложивъ въ бу-
ль, дай отстояться. Ессенція бывъ легче воды,
рется на поверхности. Къ отдѣленію отъ воды
нціи бутыль надобно заткнуть пальцомъ и опро-
уть вверхъ дномъ: ессенція опять проберется на
рхность; тогда воду можно съ осторожностію вы-
лить, а масло останется. — Таковымъ образомъ ди-
ллируютъ масла изъ всякихъ веществъ.

ЕСКАЛОПЪ. (С. *Повар.*) Телячью заднюю ногу
зать тонкими ломтями, избить оные и разва-
ь въ крѣпкомъ булѣонѣ съ мукою, до темна поджа-
ною. Сдѣлать фаршъ изъ теляшины, съ прибавкою
ой доли ветчиннаго сала, потребныхъ травъ, лу-
сырыхъ яицъ, соли и тертаго пшеничнаго сухаря.
кажъ кострюлю масломъ коровьимъ, устели бумагою,
же масломъ вымазанною: наложи на бумагу фаршу
аннаго на палецъ толщиною, а на это поклади
яшины ломти остывшіе, сверху заклади тѣмъ же
шемъ и запекай часъ. Отпуская на столъ, выпро-
ь на блюдо, сверху вырѣжь ямочку и вылей соку
кострюли. Въ этотъ ескалопъ можно прибавлять
ыхъ вещей, какъ то: артишоковъ, сморчковъ, трю-
ей, раковыхъ шеекъ и прочаго къ умноженію вкуса.
приправу можно употребить лимонной сокъ.

ЕСКЮБАКЪ. (С. *Дист.*) Къ сдѣланію сего ликеру
ребенъ самой свѣжей шафранъ: ибо привозимой изъ
лочныхъ странъ очень высыхаетъ и перетирается
ыль. Отъ лежалаго шафрану ликеръ выходитъ
енъ; лучшій цвѣтъ его долженъ быть желтокрасно-
. Застарѣлой шафранъ не имѣетъ столько и
витости. Положи въ кубикъ шафрану, съ малою

Digitized by Google

долею ванили, не много ессенціи лимонной, помарацовой, цедратной, малое дѣло мушкатнаго цвѣту и гвоздики, понемногу сѣмянъ ангелики, кишнецу, кервельныхъ; налить водкою съ прибавкою воды, и перегнать на умѣренномъ огнѣ. Выгнавъ спиртъ, распусти въ водѣ сахару, и смѣшай съ спиртомъ, прибавивъ немного воды въ разсужденіи подцвѣчиванія. Для составленія краски взогрѣй до вскипѣнія воды, отлей оной въ чашку, или въ рюмку, мѣрою сообразно дѣлаемому количеству ликера; положи въ этотъ кипяткъ шафрану, мѣшай и подавливай ложкою, чтобъ краска отдѣлилась и подцвѣтила воду. Когда вода получитъ гусиной цвѣтъ, подпускай оной въ ликеръ, подавливай шафранъ и извлеки изъ него всю краску, и клади въ ликеръ. Послѣ того взболтай и перепусти ликеръ сквозь бумагу. Очищать этотъ ликеръ очень трудно, и не льзя обойтися, чтобъ не пропустить онаго еще сквозь частое сукно. Бѣлой лучшій ескюбакъ состоитъ изъ неподкрашеннаго, но только въ кубикъ по вышеписанному перегнаннаго ликеру; однако оной по времени желтѣетъ. Подкрашеннаго же ликера цвѣтъ напротивъ отъ времени слабѣетъ. Подкрашиванїе ликеру довольно ли произведено, испытывается тѣмъ, когда подкрашеннаго въ рюмочку влить, и краска будетъ оставлять цвѣтъ свой на стѣнахъ рюмки. Къ сдѣланію ескюбака потребно водки десять фунтовъ, на сыропъ пять фунтовъ сахару и штофъ воды, естьли употреблена водка хлѣбная слаба, но когда крѣпкой спиртъ, то воды класть полтора штофа. Къ подкрашиванію 3 золотника шафрану и стаканъ кипятку. Естьли ликеръ не довольно будетъ подкрашенъ, прибавить шафрану, распустивъ на сыропѣ.

ЕСТРАГОНЪ. (С. *Повар.*) Трава повареннаго огороду, вкусу пряного и ароматнаго, употребляемая въ поварнѣ. Верхи оной самые мягкіе подмѣшиваютъ въ салаты.

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Трава эта составляетъ приправу очень здоровую; ибавляетъ позыву на ѣду, способствуетъ пищеваренію, редохраняетъ соки отъ гнилости и исправляетъ ихъ; ритъ глистовъ, отверзаетъ утробу, и утоляетъ боль.

ЕШАЛОТЪ. (С. *Повар.*) Родъ малаго луку, имѣюаго въ себѣ запахъ, сходный къ чесноку; оной въ велимъ употребленіи въ поварняхъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Сіе растѣніе доставляетъ приправу очень здоровую, особствующую пищеваренію, укрѣпляетъ желудокъ и йствіе соковъ его. Частое употребленіе онаго исправетъ соки и предохраняетъ ихъ отъ гнилости.

ЕШОДЫ, или ОБВАРНОЕ ПИРОЖНОЕ. (С. *Прислѣш.*) по родъ тѣста, которое въ погребѣ можетъ стоять и три не испортившись. Къ составленію онаго возьполчетверика муки пшеничной, пять фунтовъ коваго масла, сотню или сто двацать яицъ, три мухи фунта соли; замѣси все это, соединивъ жде масло съ яицами. Переваляй тѣсто девять разъ мою и семь разъ лѣтомъ; оставь тѣсто до утра; томъ разрѣжь въ куски, и обвари, омокая въ кипякъ; изъ кипятку вынимай, когда окрѣпнутъ, и тотъ клади въ холодную воду. Вынувъ изъ холодной ды, отнеси въ погребъ.

Ешоды гласированные. Возьми кусковъ помянутаго ста, разрѣжь на двое, и мочи въ молокѣ, подслащенмъ сахаромъ; вынувъ дай отечь, и обвалявъ мукою, рь въ маслѣ, посыпь сахаромъ и гласируй раскалено лопаткою желѣзною.

Ешоды со солью печеные. Надрѣжь кусокъ тѣста поламъ, вымажь Прованскимъ масломъ, спрысни солью перцомъ. Жарь послѣ на рашпарѣ надъ углями, остеаясь, чтобъ не сгорѣли; помажь послѣ Прованскимъ сломъ.

Digitized by Google

Ж.

ЖАВОРОНОКЪ. (С. *Повар.*) Птичка довольно извѣстная и вкусная. Употребляютъ жаворонковъ въ рагу, въ торты, въ салми, къ жаренью и проч.

Жаворонки въ бумажныхъ коробочкахъ. Обрѣжь онымъ крыла и ноги, расплостай по спинѣ вдоль, чтобы выпотрошить внутренность; выкинь изъ оной горла съ пупками, а изъ прочаго сдѣлай фаршъ съ тертымъ на терку ветчиннымъ саломъ, говяжьимъ мозгомъ, печенкою, печерицами, травою петрушкою, солью, перцомъ и мушкатомъ; все срубивъ дробно, столки послѣ въ иготѣ. Оѓусти этотъ фаршъ нѣсколькими яичными желтками, начини онымъ жаворонковъ, и зажарь въ скородѣ глубокой. Когда поспѣютъ, надѣлай коробочекъ изъ бумаги или тѣста, настели дно оныхъ вышесказаннымъ фаршемъ, положи по нѣскольку жаворонковъ, и накрой тѣмъ же фаршемъ; посыпь тертымъ пшеничнымъ сухаремъ и позарумянь, протявъ жару. Къ этимъ коробочкамъ подавай соусъ-аше и сокъ помаранцовой, естьли подавать въ числѣ главныхъ блюдъ; а естьли между поддачь или оръ деврь, то сухихъ въ коробочкахъ. Запекаютъ же жаворонковъ и въ пирогѣ.

Жаворонки въ рагу. Выпотрошенныхъ жаворонковъ позарумянь въ салѣ, обвалявъ мукою. Послѣ вари въ бульѣонѣ присоленномъ и приправь перцомъ, пучкомъ травъ, печерицами и сморчками. Когда въ половину сварятся, подбавь бѣлаго вина; а когда поспѣютъ и рагу поукипитъ, отпускай, приправивъ помаранцовымъ сокомъ.

Жаворонки въ салми. Возьми остатки отъ стола жареныхъ, отними головки и прочія сухія части; столки въ иготѣ, разведи добрымъ бульѣономъ, пропусти этотъ кулисъ сквозь сито, приправь солью, крупно толченымъ перцомъ, и малою долею раздавленнаго рокамболю и ниточкою вержюсу, или лимоннаго соку; поло-

Digitized by Google

ложи въ этотъ соусъ цѣлыхъ жаворонковъ (изъ ко-ъ внутренность должно вынувъ, кромѣ пупковъ, олочь вмѣстѣ съ прочимъ въ иготѣ), упаривай, не да-я кипѣть. Подавай съ корками бѣлаго хлѣба, поджа-ными въ маслѣ.

Жаворонки въ тортѣ. На дно торта положить тер-ого ветчиннаго сала, горла, печенки и сердца изъ воронковъ, а сверхъ того жаворонковъ, обрѣзавъ имъ ловы и ноги, и поджаренныхъ въ коровьемъ маслѣ, петрушкою, цибулею и печерицами, все изрубивъ обно; послѣ сдѣлай на тортѣ крышку по обыкновенію.

Жаворонки жареные. Облупивъ у нихъ головки, на-екуй, или обверни саломъ и жарь на вертѣлѣ; или рь ихъ просто въ ветчинномъ салѣ, съ масломъ ко-ьимъ смѣшавъ, въ кострюлѣ.

Жаворонки съ яблоками и виномъ. Выпотрошивъ воронковъ, приставить на огонь съ хорошимъ ку-омъ масла и малымъ количествомъ воды, чтобъ ки-ли, пока вода вылетитъ парами и останется одно сло; тогда положить къ жаворонкамъ кусочками на-занныхъ яблокъ, немного перебранной коринки, лимо-кружками, кусокъ сахару, стаканъ виноградnаго ви-, и уварить.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо жаворонковъ, а особливо молодыхъ, бываетъ но и мягко, составляетъ пищу здоровую и легкую желудка; но надобно остерегаться глотать ихъ точки, кои царапая внутреннія, приключаютъ коли-которую несправедливо приписываютъ жавороночьему у. Сіи косточки застарѣвая въ згибахъ кишокъ, мо-ъ приключать иной вредъ.

ЖАРЕНОЕ. (С. *Повар.*) Значитъ мясо испеченное вертѣлѣ; составляетъ оное вторую подачу въ сто-ъ.. Мяса четвероногихъ скотовъ и крупная дичина тавляютъ большія блюда въ этихъ подачахъ, или пное жаркое; птицы же домовыя, дикія и ноги, мѣл-

Digitized by Google

кое жаркое. Не льзя въ точности назначить степени сего пріуготовленія мясъ: вкусы, глазомѣръ и навыкъ, также толщина жаркаго это опредѣляютъ. Между тѣмъ предложимъ всеобщія къ искусству сему правила, изъ которыхъ легко можно заимствовать нужное.

Въ поварняхъ Знатныхъ Господъ на жареное обращается таковое вниманіе, что опредѣляются къ тому особливые повара жарельщики, кои однимъ только симъ кушаньемъ и занимаются; отъ чего сія, столько простая впрочемъ пища, выходитъ самая вкусная. Не составляетъ затрудненія и въ поварняхъ частныхъ домовъ имѣть доброе и вкусное жареное; но не можно изобразить, сколько безпечно или не искусно обходятся съ нимъ во многихъ домахъ. Покрытое черною скорлупою, твердое и высохшее жареное можетъ приготовить и всякая крестьянка. Однакожъ рѣдко пекутся о томъ, что погрѣшность въ жаренье бываетъ и здоровью предосудительна, какъ о томъ говорено будетъ ниже. Малыя птицы, какъ то: кулики, дрозды, перепелки и прочія всего болѣе изсушиваются; и это простирается до того, что по вкусу мяса съ мясомъ разобрать не можно, а лишь по наружности можно узнать какого роду была птица.

Доброе жареное должно быть таково, чтобъ жаромъ прохватило оное не столько, чтобъ внутреннія красные соки совсѣмъ лишились своего цвѣту и вонъ истекли. Г. *Унцеръ* говоритъ: доброе жареное должно быть столько сочно, чтобъ все напитано было вытопившимся сокомъ, и когда на толстомъ мѣстѣ вырѣзать кускомъ, наполнялась бы пустота вскорѣ сокомъ, и какъ бы налита онымъ была. Въ нѣкоторыхъ домахъ однако таковое по Англински приготовленное жареное отвергаютъ, утверждая, что гадко красную кровь въ жареномъ видѣть, и тѣмъ больше, что это сырость мяса открываетъ. Правда, когда находится въ жареномъ совсѣмъ непереварившаяся кровь, что оное бы-

Digitized by Google

ываетъ отвратительно и непоспѣло; однакожъ и не тверждается, чтобъ таковое жареное было въ Англинкомъ вкусѣ. По предписанію Г. Доктора *Унцера* вытеающій въ вырѣзанномъ мѣстѣ сокъ не долженъ быть ровнъ, но мяснаго или алаго цвѣту; таковаго цвѣту окъ показываетъ не сырое, но поспѣвшее мясо.

Къ пріуготовленію сочнаго жаренаго должно мясо зоткнувъ на вертѣлъ, не вдругъ запечь, то есть, сперпустить огонь очень слабой, по томъ жаръ мало малу умножать; ибо, когда жаръ съ самаго начала детъ великъ, мясо вдругъ получитъ на поверхности олстую скорлупу и почернѣетъ. Таковой наружной орлупѣ не должно быть толстой и крѣпкой, но слаой; наружному же цвѣту жаренаго желтоватту или не ного темноватту, а не черну; по сему и въ послѣдпвѣ не должно къ жареному пускать сильный жаръ, ля того, что и тогда оное почернѣетъ, а внутри выхнетъ.

Надлежитъ же жареное, а особливо естьли оное не диковано, тщательно помазывать коровьимъ масломъ, не допускать, чтобъ было на ономъ сухое мѣсто; ибо слу должно въ жареное входить, оное умягчать и не пускать, чтобъ внутреннїе соки истекали; сало же, торымъ жареное искусно шпикуется, или натыкается, азываетъ равное дѣйствїе и служитъ къ тому, чтобъ усъ жаренаго возвысить. Шпикованное жареное, есть- только сало не старо или не ржаво, всегда будетъ уснѣе, нежели помазыванное коровьимъ масломъ, а бливо значитъ это въ разсужденіи дичины. Сравни икованное заячье или лосиное мясо жареное съ неикованнымъ. Со многимъ жареньимъ домашнимъ мяъ равное обстоятельство.

На вертѣлѣ жареное мясо весьма лучше жаренаго печи; не трудно оное различать по вкусу. Жареное ное бываетъ не столько сочно, какъ вертѣльное:

жир-

Digitized by Google

жирная свинина и гусь еще такъ и могутъ задерживаемы быть въ печи; однакожъ на вертѣлѣ выдутъ еще вкуснѣе. Теляшина въ печи жареная выходитъ вполы испорчена; естьли оная въ печи почасту будетъ обливаема масломъ, можетъ имѣть средственный вкусъ; но совсѣмъ стараніемъ далеко не такова, какъ жареная на вертѣлѣ.

Кромѣ жаренія въ печи и на вертѣлѣ, имѣется способъ жаренія въ горшкахъ, или закрытой посудѣ; оное почти уподобляется кушанью и бываетъ очень сочно.

Есть еще родъ жаренія на ростѣ, то есть на желѣзной рѣшеткѣ надъ углями, которое впрочемъ извѣстно подъ именемъ *Карбонада* или *Гриллада*. Смотри *Карбонадъ*.

Жареное на ростѣ состоитъ изъ малыхъ кусковъ мяса, малыхъ птичекъ, калбасъ и рыбъ; сначала и оному должно давать только умѣренной жаръ, а потомъ въ разсужденіи нѣкоторыхъ мясъ, особливо же баранины и свинины, оный усиливать, пока жареное получитъ хрящеватую скорлупу. Жарятъ на ростѣ остатки большихъ частей жаренаго, на примѣръ ноги индѣйки, гуся и проч., кои отъ сего отмѣнной вкусъ получаютъ. Также и нѣкоторыя калбасы на ростѣ жарить лучше, нежели на сковородѣ.

Въ разсужденіи дровъ для жаренаго должно напомянуть, чтобъ оныя имѣть въ запасѣ сухія, потому что жареніе дровами сырыми отчасти затруднительно, частью же не рѣдко бываетъ вредно и самому жареному: ибо паръ отъ сырыхъ дровъ легко вкусъ жаренаго испортить можетъ. Многія поварни бываютъ такъ худо расположены, что какъ скоро отворятъ въ нихъ двери, дымъ обращается къ кушанью; равномѣрное происходитъ при перемѣнѣ погоды, или когда бываетъ дождь и буря, въ каковое время дымъ трубою не исправно тянетъ, отъ чего оной опускается на низъ, умалчивая

Digitized by Google

ая о томъ, что употребленіе сырыхъ дровъ и не хо-
зяйственно, яко составляющее излишнюю трату дровъ;
акже, что и огнемъ отъ сырыхъ дровъ не возможно
правлять по надлежащему, и распорядить временемъ
ъ приготовленію пищи. Сначала не даютъ оныя жару,
ли только мало; по томъ оный усиливается, опять
ропадаетъ, когда подложено будетъ дровъ снова; ка-
овая перемѣна жару добротѣ жаренаго легко вредъ
риключить можетъ, поелику главное обстоятельство
аренія состоитъ въ томъ, чтобъ жаръ огня отчасу
рибавлялся, и отъ малаго степени восходилъ къ боль-
шему. Жареное не годится, когда съ самаго началу
ринущено къ сильному жару; можно же оное и въ сре-
инѣ жаренія испортить, естьли въ это время жаръ
цѣлается чрезмѣренъ; жаромъ же отъ сухихъ дровъ
егда можно управлять по желанію. Родъ лѣсу не всю-
у можетъ состоять въ нашемъ выборѣ, но принужде-
о употреблять такія дрова, какія гдѣ имѣть можно.
о естьли можно дѣлать выборъ, дрова листвянаго лѣ-
у предпочитаются дровамъ изъ лѣсу иглистаго, то
ть сосновымъ, еловымъ и прочимъ; ибо хотя по-
лѣднія бывъ очень сухи, служатъ къ содержанію ярка-
огня, однакожъ по состоянію поварни и очага, или
рубы могутъ сообщить жареному смоляной вкусъ,
гда дымъ отъ сквознаго вѣтру обращенъ будетъ на
ое. Ольховыя и березовыя дрова всего лучше для оча-
, по томъ буковыя; дубовыя не слишкомъ способны
роизвесть въ случаѣ нужды скорый пылъ, хотя по сго-
ніи въ угли и производятъ очень сильный жаръ.
ерхъ того дубовыя дрова очень опасны, потому что
горѣніи отбрасываютъ угли, кои попавъ въ стоящую
огнѣ посуду, могутъ произвесть воспаленіе. — На-
нецъ съ дровами, къ жаренію употребляемыми, долж-
вообще очень осторожно обходиться, чтобъ не попа-
отъ нихъ искры въ сковороду съ масломъ или са-
мъ, отъ чего жаримое въ нихъ жирное мясо загорѣть-

Digitized by Google

рѣться можетъ. При жаренiи на вертѣлѣ, каковое несравненно вкуснѣе и здоровѣе жаренаго печнаго, не должно жалѣть о тратѣ дровъ, а къ отвращенiю опасности дрова раскладывать ошъ жаренаго подалѣ. Конечно дровъ исходитъ меньше, когда огонь раскладывать ближе къ вертѣлу, нежели далѣе, но за то безопаснѣе.

1) *Жареные голуби.*

Послѣ обыкновеннаго приготовленiя есть обыкновенiе голубей чинить, и класть въ начинку немного маiорану. Или, всякаго роду голубей, какъ домовыхъ и дикихъ, то есть вешитновъ, клиндуховъ и горлицъ, старыхъ и молодыхъ, прежде надобно заморить (смотри о семъ статью *Мяса*), выпотрошить, оставить крыла и ноги, нашпиковать и жарить на вертѣлѣ, обвернувъ бумагою. Когда изжарятся, бумагу снять и дать позарумянишься. — Молодыхъ голубей, осчипавъ и выпотрошивъ, позадержи въ брезѣ, обвернувъ листами виноградными и ветчиннымъ саломъ: взоткни на малой вертѣлъ, или привяжи къ оному и дожарь. Когда они поспѣютъ, посыпь пшеничнымъ сухаремъ и отпускай позарумянивъ.

а) Вешитновъ и прочихъ дикихъ голубей не чинятъ, но только шпикуютъ.

б) Можно голубей наскоро изжарить въ черепнѣ, когда подбавивъ коровьяго масла, оную накрыть. Голубей въ черепнѣ должно переворачивать, чтобъ со всѣхъ сторонъ равно поджарились. Вмѣсто черепни можно употреблять и кострюлю.

в) *Горлицъ*, осчипавъ и выпотрошивъ, позадержи въ брезѣ и нашпикуй; послѣ жарь на вертѣлѣ, обвернувъ бумагою. Когда поспѣютъ, снявъ бумагу, позарумянь.

2) *Жареныя куры.*

Куръ и пѣтуховъ, какъ домовыхъ, такъ дикихъ, то есть тетеревей и куропатокъ, убивъ, надобно осчипать,

Digitized by Google

ть, обварить и заморить, выпотрошивъ же, позадер-
ать въ брезѣ: оставить у нихъ лапки; нашпиковать
обнымъ шпекомъ и жарить на вертѣлѣ, обвернувъ въ
магу. Когда поспѣютъ, бумагу снявъ, позарумянить. —
рочемъ къ жаренію употребляютъ только молодыхъ
ръ, поелику старыя способнѣе для супу. Иногда куръ
сему наливаютъ яицами, или чинятъ фаршемъ, сдѣ-
ннымъ изъ яицъ, тертаго бѣлаго хлѣба съ петруш-
ю и маіораномъ, а всего лучше весною съ ключевымъ
ессомъ. Во время жаренія надобно помазывать коровьимъ
сломъ; можно же ихъ жарить по подобію голубей въ
репнѣ и кострюлѣ.

а) Когда молодыхъ куръ жарить избѣла, должно
изводить сіе на вертѣлѣ надъ угольнымъ жаромъ,
мазывая масломъ, чтобъ нѣсколько прожарились; по
мъ снявъ съ огня обтереть, а естьли опредѣлено
ыхъ шпиковать, то остудить и нашпиковать доб-
мъ бѣлымъ саломъ рядами; послѣ чего опять воткнуть
вертѣлъ, облить распущеннымъ, но не поджареннымъ
овьимъ масломъ.

б) Шпикуютъ же молодыхъ куръ, каплуновъ и про-
ъ вмѣсто сала анчоусами и вымоченными сельдями;
изводится это шпековальною иглою. Молоки же сель-
ныя изрубивъ, кладутъ въ масло, которымъ куръ.
жаренiи помазываютъ.

в) *Цыплятъ* по выпотрошенiи должно заморить,
адержать въ брезѣ, и обвернувъ ветчиннымъ са-
мъ, жарить на вертѣлѣ просто, или начинивъ яица-
съ петрушкою.

5) *Жареные каплуны и пулярды.*

По убитiи, очипанiи и замореніи выпотроши
хъ и позадержи въ брезѣ; послѣ обвернувъ ветчин-
имъ саломъ, жарь на вертѣлѣ, и отпускай на столъ,
снимая сала: или снявъ оное, облепи мякишемъ тер-
го бѣлаго хлѣба, позарумянь и отпускай. Естьли
инивать ихъ крессомъ, перебери, вымой крессъ и
спрыс-

Digitized by Google

спрыснувъ солью, дай помокнуть въ уксусѣ. Когда пуларду, или каплуна снимешь съ вертѣла, начини ихъ этимъ намоченнымъ крессомъ.

4) *Жареная индѣйка.*

Индѣйскихъ пѣтуховъ, куръ и цыплятъ, по убитіи, должно ощипать и дать мясу замориться; позапечь немного, послѣ нашпиковать и жарить на вертѣлѣ обвернувъ бумагою. Когда поспѣютъ, бумагу снять и позарумянить. Впрочемъ поступаютъ съ ними по вышесказанному о Курахъ.

а) Употребительнѣе индѣекъ не шпиковать, и въ этомъ случаѣ должно ихъ взоткнувъ на вертѣлъ, позасушить, по томъ помазавъ кускомъ коровьяго масла, исподоволь жарить, повторяя это маданіе.

б) Начиниваютъ же жареныхъ индѣекъ слѣдующимъ фаршемъ: печенки ихъ особливо сварить, и когда остынутъ, стереть на терку и смѣшать съ толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и яичными желтками. Лучше всего начинивать индѣйку упомянутымъ ключевымъ крессомъ.

5) *Гуси и утки.*

Гусей и утокъ употребляютъ къ жаренію жирныхъ и откормленныхъ; это относится и до дикихъ, потому что худощавыя сего роду птицы къ употребленію совсѣмъ не годятся. Надобно оныхъ ощипавъ, выпотрошивъ и сложивъ по обыкновенію, спѣрва позасушить противъ жару, а по томъ по обычаю жарить на вертѣлѣ.

а) Можно гусей пообжаривъ обваливать тертымъ хлѣбомъ и позарумянивать.

б) Утокъ и гусей не шпикуютъ, но начиниваютъ или солеными рыжиками и груздями, или чернобыльникомъ съ яицами. Къ сему употребляются верхи сушенаго чернобыльнику или цвѣточныя головки, пока еще не развернулись, а листы съ нихъ предъ сушеніемъ

Digitized by Google

осчипать. Чернобыльникъ предъ начиниваніемъ должно разварить въ водѣ; а яблоки употреблять кисныя, очистивъ кожу и срубивъ съ чернобыльникомъ.

в) Изъ дикихъ утокъ, пахнущихъ рыбою, надобно шпековать лукомъ и сельдями, вымочивъ прежде мясо въ уксусѣ.

г) Къ жаренію вообще удобнѣе молодые сытые гуси и утки, кои еще не вывели въ крылахъ перьевъ.

6) *Жареные фазаны и рябцы.*

Осчипавъ и выпотрошивъ оныхъ, позадержать надъ жаромъ, чтобъ прохватило немного, послѣ нашпековавъ дробнымъ шпекомъ, жарить на вертѣлѣ, обвернувъ бумагою. Когда зажарятся, бумагу снять, и позарумянить. Впрочемъ поступаютъ съ ними тѣмъ же образомъ, какъ съ капунами.

7) *Жареные кулики.*

Разумѣются въ этомъ только слуки, дуппельшнепы, бекасы, гаршнепы, травники и малые рѣчные или песчаные кулички. Жарятъ ихъ не потрошивъ и не шпиковавъ, но только обвернувъ саломъ, или въ кострюлѣ съ масломъ коровьимъ, или на вертѣлѣ. Въ другомъ приготовленіи начиниваютъ ихъ фаршемъ, срубивъ внутреннія съ желтками вареныхъ яицъ и петрушкою. Или внутреннія вынувъ срубливаютъ оныя съ жирною телячьею почкою, и намазавъ на ломти бѣлаго хлѣба, жарятъ осторожно, чтобъ сокъ и жиръ въ хлѣбъ стекалъ. Эти ломти подаютъ, уклавъ около жареныхъ бекасовъ.

8) *Жареные дрозды.*

Птичекъ сихъ не потрошатъ и не шпикуютъ; должно ихъ во время жаренія на вертѣлѣ обвертывать саломъ, или поливать масломъ, а подъ ними раскладывать ломти бѣлаго хлѣба, на сковородѣ поджаренные въ маслѣ, чтобъ сокъ изъ птичекъ на ломти упадалъ. Сіи

Digitized by Google

ломти подаютъ вмѣстѣ съ жареными пичками. Можно же ихъ жарить и въ кострюлѣ.

Примѣчанїе. Таковымъ образомъ жарятъ жаворонковъ, свиристелей и перепелокъ: или расплоставъ, жарятъ ихъ на сковородѣ въ сметанѣ.

9) *Жареная телятина.*

Оную къ жаренїю не шпикуютъ. Для помазыванїя оной во время жаренїя на вертѣлѣ распускаютъ масла коровьяго и подмѣшиваютъ виноградного вина.

10) *Жареная говядина.*

Объ оной пространно писано въ статьѣ *Говядина.* Здѣсь же можно присовокупить слѣдующее: отъ задней ноги вырѣзывается большая часть мяса, умягчается битьемъ деревянною колотушкою, втыкается на вертѣлъ, и во время жаренїя тщательно поливается масломъ коровьимъ.

а) Говядина выходитъ вкуснѣе, когда послѣ битья колотушкою спрыснуть оную солью, а чрезъ нѣсколько времени спрыснуть уксусомъ, и натыкать въ кружки изрѣзаннымъ лукомъ; что должно производить съ вечера, чтобъ мясо въ этомъ приготовленїи ночь пролежало.

б) Чтобъ говядина не вышла тверда, первому жару во время жаренїя должно быть самому слабому. Нѣкоторые на жареной говядинѣ производятъ корку, когда при повтореніи поливанїя оной масломъ коровьимъ посыпаютъ мукою; но корку эту не должно дѣлать толсту. Многїе находятъ лучшїй вкусъ въ говядинѣ жареной въ печи.

11) *Жареная баранина.*

Баранину къ жаренїю натыкаютъ эшалотомъ, также шалфейными стебельками, отъ чего оная пріятнѣйшїй вкусъ получаетъ. Въ недостаткѣ эшалоту можно натыкать чеснокомъ.

а)

Digitized by Google

а) Молодыхъ барашковъ почки, задъ и четвертины жарятъ просто на вертѣлѣ, спрыснувъ солью, такъ какъ старую баранину; равнымъ образомъ и молодыхъ козлятъ. Натыкаютъ ихъ также эшалотомъ или чеснокомъ.

б) Иногда баранину начиниваютъ яичными желтками, съ толченымъ пшеничнымъ сухаремъ и коровьимъ масломъ смѣшавъ, и приправивъ мушкатомъ. Или чинятъ кашею крутою, приправивъ масломъ и рубленными яичными желтками.

в) Не худо баранину къ жаренію наканунѣ мочить въ уксусѣ, а старую выбивать колотушкою.

12) *Жареная свинина.*

Кромѣ соли къ жаренію свинины не употребляется никакихъ иныхъ приправъ, развѣ только стебельки шалфеи. Къ жаренію употребляютъ только окорока, середки и подчеревки. Всего удобнѣе и лучше жарить свинину въ печи.

13) *Жареной поросенокъ.*

Опаливъ и сбивъ съ онаго начисто шерсть, выпотрошить, а оставить только почки; послѣ чего прошить ему деревянными спичками въ трехъ мѣстахъ, именно переднія и заднія ноги и въ томъ мѣстѣ, гдѣ почки, и жарить на вертѣлѣ. Чтобъ кожа зажарившись была ломка, надобно оную предъ жареніемъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ прорѣзать, и во время жаренія помазывать масломъ.

а) Иногда поросятъ къ жаренію начиниваютъ ихъ печенкою, легкимъ и почками срубленными съ лукомъ. Присовокупляютъ къ сему и ноги поросячьи, сваривъ оныя прежде.

14) *Жареной заяцъ.*

Отъ зайца въ жареніе употребляютъ только почки съ задними ногами. По снятіи съ него кожи и вымытіи начисто шпикуютъ рядами по спинѣ и по но-

гамъ со внутренней стороны. Въ продолженіи жаренія надобно онаго тщательно помазывать коровьимъ поджареннымъ масломъ.

а) По снятіи съ зайца шкурки, остается на немъ еще кожа, которую не льзя слупить такъ какъ шкурку, но надобно снимать ножемъ почастно, а именно: подпустивъ ножевое остріе подъ начатокъ кожи, часть оной приподнять, а по томъ подлуплять большимъ пальцомъ.

б) Пазанковъ ихъ заднихъ у облуплять не должно, но оставлять оные съ шерстью, что служитъ къ украшенію жаренаго; почему обвиваютъ оные бумагою, чтобъ шерсть отъ огня не опалилась.

в) Голова, шея, передокъ и ребра передней половины, (которыхъ часть должна оставаться съ почками), легкое, сердце и печенка къ жареному не надлежатъ; оныя разумѣются подъ общимъ названіемъ *Заячьяго потроху.*

г) Когда зайца въ продолженіи жаренія поливать свѣжею сметаною, учиняется онъ очень мягокъ и соченъ; но должно это дѣлать вначалѣ жаренія, а не подъ конецъ, кромѣ того, что поздно употребленная сметана не произведетъ желаемаго дѣйствія, но и послужитъ незнающимъ сего приготовленія къ отвращенію остающимися по мѣстамъ бѣлыми пятнами. — Жарятъ же почки заячьи въ сметанѣ въ особливыхъ на это дѣлаемыхъ формахъ съ крышками.

д) При облупленіи зайца не должно позабыть, сдѣлать разрѣзъ въ задней смычкѣ, чтобъ можно было свободно вычищать проходную часть; безъ этой предосторожности смѣжныя къ сему части мяса получаютъ крайне противный вкусъ.

е) Подавая жаренаго зайца на столъ, надобно онаго на блюдѣ облить сокомъ съ сковороды, на которую во время жаренія стекалъ сокъ его.

ж)

Digitized by Google

ж) Есть обыкновеніе остатки жаренаго зайца прижаривать на рашпарѣ къ другому столу: надрѣзать оные ножемъ, обмазать коровьимъ масломъ и посыпать толчеными можжевеловыми ягодами, какъ то дѣлаютъ и съ ногами жаренаго гуся и индѣйки, кромѣ что послѣднія посыпаютъ не можжухами, а перцомъ и пшеничнымъ сухаремъ.

з) Жареныя въ сметанѣ, или просто на рашпарѣ *заячьи печонки* отмѣнной вкусъ имѣютъ; окладываютъ оными жаренаго зайца.

и) *Молодаго зайца*, облупивъ и выпотрошивъ, оставляютъ только его печенку, позадерживаютъ не много надъ жаромъ и послѣ вымазываютъ собственною его кровью; шпикуютъ дробнымъ шпекомъ и вмѣстѣ съ печенкою жарятъ на вертѣлѣ. — Для перемѣны вкусу можно онаго разнявъ въ части жарить въ сметанѣ на сковородѣ.

і) *Кроликовъ* молодыхъ и старыхъ приготовляютъ такимъ же образомъ. — Впрочемъ до жаренія сихъ животныхъ относящееся смотри въ статьѣ *Заяцъ*.

15) *Жареная кабанина.*

Съ дикихъ свиней кожу сдираютъ, а не оставляютъ оную, какъ на мясѣ домовыхъ свиней. Дичину сію не шпикуютъ, естьли оная довольно сыта, но нашпиваютъ гвоздикою и корицею. Но лучше оную жарить, посыпавъ солью и толчеными можжухами. Части къ жаренію берутъ тѣ же, что и отъ домовыхъ свиней.

а) Къ жареной кабанинѣ подаютъ либо сокъ, выскащій на сковороду во время жаренія, или какой нибудь кислой сокъ, лимонной, или красной. Или слѣдующій вишенной соусъ: столочь нѣсколько горстей сухъ вишенъ, подбавить не много до темна съ сахаромъ подожженной муки, лимону и ренскаго уксусу; варить до огущенія, и протеревъ сквозь сито, подать.

Digitized by Google

6) Свиньи дикой *подчеревокъ* панируютъ таковымъ образомъ: взять тертаго сухаря пшеничнаго, и равную долю сухаря рѣшетнаго хлѣба, немного сахару, тертой лимонной корки и растопленнаго коровьяго масла, замѣсить густовато: этимъ тѣстомъ обмазать подчеревокъ, уже сваренный, на палецъ толщиною, и въ тортной сковородѣ, загребши совсѣмъ оную въ угольной жаръ, до темно-желтости зажарить. Употребляютъ же въ это панированіе и можжевеловыя ягоды. — Съ лосиною и оленьею грудиною поступаютъ таковымъ же образомъ.

16) Жареное изъ лосины, оленины и дикой козы.

Дичину сію должно всегда прежде вымачивать въ уксусѣ, по томъ нашпиковать, и въ продолженіи жаренія тщательно поливать коровьимъ масломъ. Естьли дичина эта жирна, то грудина и другія жирныя части не имѣютъ нужды въ шпекованіи; временемъ дичина сія бываетъ столько жирна, что сало съ ней принуждено бываетъ снимать. — Шпикованіе этой дичины требуетъ прилѣжанія и дробнаго шпеку.

а) Задняя часть или почечное оленя и дикой козы оставляется для украшенія съ хвостомъ, которой во время жаренія увертываютъ бумагою, чтобъ шерсть не опалилась; многіе оставляютъ и ногъ послѣдніе члены съ копытами и шерстью.

б) Многіе считаютъ, что жареное дикой козы получаетъ лучшій вкусъ, когда оное посыпать толчеными можжухами; по крайней мѣрѣ ягоды сіи глушатъ противный нѣкоторымъ вкусъ этой дичины.

Впрочемъ особливые способы жаренія разныхъ мѣстъ различныхъ скотовъ, птицъ и рыбъ можно пріискать въ нижеслѣдующихъ статьяхъ:

А.	Б.	
Албранъ.	Баранина.	Барбь.
Алозъ.	Барашекъ, или ягненокъ.	Бекасы.
		Бекфига.

Бѣ-

Digitized by Google

Бѣлая рыбица.
Бѣлужина.
В.
Валдшнепъ.
Вепрь.
Ветишенъ.
Ветчина.
Вивъ.
Вьюны.
Вырѣзубъ.
Г.
Гаршнепы.
Говядина.
Голавль.
Голецъ.
Голова.
Голуби.
Горлица.
Грудина.
Гусь.
Д.
Драхва.
Дрозды.
Е.
Еперланъ.
Ерши.
Ж.
Жаворонокъ.
Журавль.
З.
Задняя нога.
Заяцъ.
И.
Индѣйка.
К.
Камбула.
Каплунъ.
Карась.
Карлетъ.
Карпь.
Клиндухъ.
Коза дикая.
Конгръ.
Коноплянка.
Кроликъ.
Куликъ.
Курица.
Куропатка.
Л.
Лангустъ - Лещь.
Линь.
Лосось.
Лось.
Лохъ.
Лысѣона.
М.
Макрель.
Мерланъ.
Миноги.
Н.
Налимъ.
Ноги.
Нырки.
О.
Овца.
Окунь.
Олень.
Омбръ.
Ортоланы.
П.
Перепелка.
Пескарь.
Плотица.
Поддорожники.
Подсусѣдка.
Поросенокъ.
Почки.
Пулярда.
Р.
Рай.
Раковины.
Рябчикъ.
Рыбы.
С.
Сардель.
Сарцела.
Свинья
Сельдь.
Семга.
Сивки.
Скворецъ.
Снетки.
Сомъ.
Стрепетъ.
Судакъ.
Т.
Теленокъ.
Тетеревъ.
Тонъ.
Треска.
Турботъ.
У.
Уклейка.
Устерсы.
Утка.
Ф.
Фазанъ.
Фаонъ.

Digitized by Google

Форель.

Ч.

Чибесъ.
Чирята.

Ш.

Шерешперъ.
Шнепель.
Шоль

Щ.

Щука.

ЖАСМИНЪ. (С. *Канд.*) Малое деревцо, отпускающее побѣги подобно виноградной лозѣ; цвѣты приноситъ на концахъ малыхъ боковыхъ отраслей продолговатые, звѣздочкою, бѣлые и запаху отмѣнно пріятнаго.

Жасминъ, букетъ изъ сухихъ цвѣтовъ его. Надобно отобрать лучшихъ цвѣтовъ жасминныхъ, совсѣмъ развернувшихся, съ хвостиками, кои должно отрѣзать до половины, естьли будутъ очень длинны; сложи оныхъ по три или четыре и свяжи ниточкою. Обмакивай сіи букеты въ сахаръ, разваренной въ малой лиссе, когда оной въ половину остынетъ. Обмакивая, откидывай отекать на сито и обсыпай ихъ всюду толченымъ и просѣяннымъ сахаромъ; пересыпанные откладывай на другое сито, расправляя, чтобъ цвѣты остались развернувшись. Засуши въ вольномъ духу и поклади въ коробочки, устланныя писчею бумагою.

Жасминъ, бисквитъ изъ онаго. Положи въ чашу ложку мармеладу жасминнаго и четыре желтка свѣжихъ яицъ, бѣлки оныхъ отдѣли особливо, и 64 золотника сахару толченаго; взбей все это двумя лопаточками, пока сахаръ довольно соединится съ прочимъ. Послѣ сего возьми отдѣленные бѣлки яичные, прибавивъ къ нимъ еще два бѣлка, и взбей ихъ въ пѣну. Тогда смѣшай бѣлки съ желтками сбитыми съ сахаромъ, взбивай вѣничкомъ, и прибавляй между тѣмъ 32 золотника муки крупичатой. Когда все смѣшается и будетъ довольно взбито, наливай въ бумажныя коробочки, посыпь сверьху сахаромъ, чтобъ загласировалось, и запекай въ печи.

Жас-

Digitized by Google

Жасминная дробь. Распусти гуммы драганту въ маломъ количествѣ воды, помѣшивая, пока разойдется, процѣди сквозь частое сито, и на этомъ изъ мармеладу жасминнаго замѣси тѣсто, съ порошкомъ столченаго корня фіялки; столки все это въ иготѣ, подсыпая мѣлкаго сахару, до тѣхъ поръ, какъ тѣсто можно будетъ въ рукахъ валять. Вынувъ оное изъ иготи, положи на столъ, обсыпавъ мѣлкимъ сахаромъ; отсчипывай тѣста кусочками, въ горошину величиною, перекатывай на ладонѣ лѣвой руки большимъ пальцомъ правой руки въ шарики. Передѣлавъ таковымъ образомъ тѣсто, поклади на сито и дай сохнуть въ сушильнѣ шесть дней; а когда засохнутъ, храни въ коробочкахъ, послѣ того, какъ обмочишь каждой шарикъ въ сахаръ, разваренной а лиссе, до нѣскольку разъ.

Жасминныхъ цвѣтовъ конфектъ. Отбери лучшихъ жасминныхъ цвѣтовъ развернувшихся, обрѣжь хвостиковъ побольше половины, а цвѣты, чтобъ были цѣлы. Развари сахару большимъ лиссе, сними съ огня, положи въ сахаръ цвѣты не обмывая; оставь въ сахарѣ до утра, а по томъ, приставя на огонь, дай вскипѣть разъ двѣнатцать, пока сахаръ сдѣлается малымъ пеломъ. Дай остыть и сложи въ банку. Естьли хочешь варить только листки цвѣточные, осчипи оные съ хвостиковъ и вари по вышеписанному же.

Жасминной консервъ. Положи въ иготь четверть фунта или 32 золотника цвѣтовъ жасминныхъ, чисто осчипанныхъ, столки мягко, пустивъ на нихъ двѣ или три капли лимоннаго соку. Развари два фунта съ половиною сахару большимъ перомъ, сними съ огня, и когда въ половину остынетъ, положи въ него столченые жасминные цвѣты, размѣшай, взбивая ложкою; послѣ чего консервъ разлей въ коробочки, и когда застынетъ, разрѣжь въ куски.

Digitized by Google

Жасминной леденецъ. Возьми осчипанныхъ цвѣтовъ жасминныхъ, развари сахару перомъ, и когда въ половину остынетъ, положи въ него цвѣты и потопи ихъ вилками въ сахарѣ мало помалу и всюду равно; наложи на сахаръ рѣшеточку, дѣлаемую для формированія, и опустивъ въ тазъ, наложи гнетъ, переложи палочками или лучинками въ ечейкахъ крестъ накрестъ; поставь тазъ въ сушильню на сутки, и чтобъ въ оной жаръ отъ печи былъ во все это время равнообразенъ. Посмотри, вынувъ палочки, чисто ли леденецъ сѣлъ сверху; тогда излишній сыропъ спусти, наклонивъ тазъ, и дай стекать два часа. Послѣ сего выпрокинь форму на листъ бѣлой бумаги, и поталкивай форму всюду, чтобы леденецъ вышелъ.

Жасминное мороженое. Взявъ горсть чисто перебранныхъ жасминныхъ цвѣтовъ, столки въ иготѣ; вынувъ положи ихъ въ два фунта съ половиною воды, съ 64 золотниками сахару; бей ложкою, чтобъ смѣшалось. Когда сахаръ распустится, процѣди и протри сквозь частое сито; послѣ того замораживай по обыкновенію въ мороженицѣ.

Жасминной мармеладъ. Возьми полфунта осчипанныхъ цвѣтовъ жасминныхъ, столки въ иготѣ мягко; протри сквозь сито лопаточкою; развари полтора фунта сахару большимъ перомъ, и въ горячемъ размѣшивай протертые цвѣты; послѣ чего сложи мармеладъ въ банку.

Жасминная лостила. Возьми 32 золотника жасминныхъ цвѣтовъ, смочи ихъ въ маломъ количествѣ кипящей воды и поставь въ сушильню до утра. Прожми послѣ сквозь салфетку крѣпко, чтобъ съ водою вышелъ весь сокъ. На этой водѣ распусти два золотника гуммы драганту; когда распустится, процѣди сквозь салфетку, пожимая, чтобъ все прошло. Положи воду эту въ иготь съ мѣлкимъ сахаромъ; толки, подбавляя сахару,

Digitized by Google

хару, пока сдѣлается тѣсто густое, которое передѣлай въ желаемыя формы, на примѣръ въ раковинки, зерна овсяныя, кофейныя и проч.

Жасминное печенье. Столки въ иготѣ мягко полфунта перебранныхъ жасминныхъ цвѣтовъ, выложи на тарелку, чтобъ развести четырмя ложками мармеладу яблочнаго. Развари фунтъ сахару большимъ перомъ; положи въ него цвѣты, смѣшанные съ мармеладомъ; вымѣшай все, и дай вскипѣть двѣнатцать разъ. Сдѣлается тѣсто, которое перетиснувъ въ формы, выкладывай на мѣдной листъ; гласируй сверху мѣлкимъ сахаромъ, посѣвая ситцомъ, и засуши въ вольномъ духу.

Жасминной пирогъ. Сдѣлай бумажную коробку, мѣрою по пирогу, какову быть величиною; возьми полфунта цвѣтовъ жасминныхъ перебранныхъ, положи ихъ въ фунтъ сахару, развареннаго большимъ перомъ. Мѣшай проворно на огнѣ лопаточкою; когда сахаръ начнетъ подниматься, и когда готовишься выливать оной въ форму, подбавь яичнаго бѣлку, взбитаго съ мѣлкимъ сахаромъ, чтобъ былъ не жидокъ; отъ чего пирогъ сдѣлается пышенъ. Вылей въ коробочку, и держи подъ оною въ нѣкоторомъ разстояніи раскаленную желѣзную лопатку; отъ сего онъ испечется.

Жасмины въ сорочкѣ. Возьми жасминныхъ цвѣтовъ цѣльныхъ, совсѣмъ развернувшихся; хвостики у нихъ осчипи и омочи въ яичной бѣлокъ, взбитой въ пѣну, послѣ чего обваливай въ мѣлкомъ сахарѣ, и клади на листъ бумаги, постланной на ситѣ, для засушенія въ вольномъ духу.

Жасминной сыропъ. Вскипѣти треть штофа воды, а полфунта осчипанныхъ и перебранныхъ жасминныхъ цвѣтовъ положи въ каменную чашу, и наливъ помянутымъ кипяткомъ, наложи кружокъ, чтобъ цвѣты погрузли; поставь чашу въ сушильнѣ до утра. Развари пять фунтовъ сахару въ сыропъ а кассе; вылей цвѣты

съ

Digitized by Google

съ водою сквозь салфетку въ сыропъ, и подавливай, пока услышишь отъ цвѣтовъ запахъ; подержи на огнѣ, не давая вскипать, а только, чтобъ вода съ сахаромъ соединилась. Послѣ сего сыропъ вылей въ чашу, и поставь въ сушильнѣ дни на три или четыре; печь сія или сушильня должна быть протапливаема, чтобъ имѣла равной степень теплоты, и таковой, каковъ нуженъ для леденцу. Помѣшивай сыропъ временно ложкою, и держи, пока сдѣлается а перль; тогда остудивъ, разлей въ бутылки.

ЖЕЛЕ. (С. *Канд.*) Это названіе вообще значитъ *Студень*, которой есть многія пріуготовленія. Мы упомянемъ здѣсь обо всѣхъ, и вопервыхъ начнемъ съ желе или студеней, подаваемыхъ въ дессертъ.

Желе обыкновенное.

Возьми хорошаго оленьяго рогу, дробно наскобленнаго, по размѣру, сколько надобно желе. Изъ фунта сего рогу можно выварить хорошее блюдо желе. Положи рогъ въ горшокъ и налей на него бутылокъ пять или шесть колодезной воды. Рогу перемывать не должно; ибо отъ того много силы пропадаетъ. Приставивъ на огонь, вари медленно, и при томъ снимай пѣну. Естьли угодно, можно прибавлять къ сему пару телячьихъ ногъ и телячьихъ лядвейныхъ костей, раздробивъ оныя. Варить это часа четыре или пять, чтобъ только перебиралось, но чтобы не переварилось; когда узнать, довольно ли уварилось, надобно захвативъ ложки двѣ сего отвару, вылить на тарелку и поставить въ холодное мѣсто: тогда тотчасъ увидишь, довольно уварено и туго ли садится желе. Естьли мало, надобно варенїе продолжать, и наконецъ съ огня снять, чтобъ отлегло, или гуща осѣла бы на дно. Тогда чистое слить, а гущу, на дно осѣвшую, процѣдить сквозь полотенцо, и начисто выжать, чтобъ извлечь силу. Это процѣженное у поваровъ называется *Дистанцїя*.

Въ

Digitized by Google

Въ сію дистанцію кладутъ слѣдующее: на фунтъ оленьяго рогу полторы бутылки реинвеину, или вмѣсто онаго вина Французскаго, или инаго молодаго вина бѣлаго; съ трехъ или четырехъ лимоновъ тонко обрѣзавъ зестъ, т. е. наружную желтую кожицу, и сокъ; но выдавливая оной, остерегаться, чтобъ сѣмячки не попали. Сахару положить столько, чтобъ было довольно сладко; приправить гвоздикою, корицею, кардамономъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, цѣлкомъ все положивъ, поварить медленно. Послѣ того испытать, довольно ли желе сладко, и нѣтъ ли въ чемъ недостатку. Взбей восемь или десять яичныхъ бѣлковъ въ густую пѣну, положи въ кипящее желе, приподнимая безпрестанно вверхъ ложкою, пока бѣлокъ почти весь раздѣлится. Снявъ по томъ желе съ огня, влить въ него двѣ ложки чистой холодной воды и дать постоять, чтобъ чистое отъ нечистаго отдѣлилось. Между тѣмъ развяжи на стулахъ или въ пяльцахъ частую и не имѣющую ни одной скважины салфетку, и пропусти сквозь оную желе. Первостекающее бываетъ обыкновенно нѣсколько мутно; почему должно процѣживать нѣсколько разъ, пока будетъ выходить чисто. Таковымъ образомъ и все остальное перепустить. Послѣ чего желе готово, и можно оное разлить въ формы.

Къ подцвѣчиванію желе употребляютъ невредныя краски. Алой цвѣтъ подкрашивается терназоломъ, а по нуждѣ сокомъ свекольнымъ; синій васильками; желтой шафраномъ; зеленой сафтгриномъ, или сокомъ молодой ржи, спинатнымъ и травы петрушки. (См. *Краски.*) Надобно вѣдать, что при подцвѣчиваніи желе не должно уже быть горячо, потому что отъ этаго краски свой цвѣтъ теряютъ.

а) Зимою процѣживаніе желе должно производить въ тепломъ покоѣ. А когда сего не можно, то поставить около цѣдилки двѣ или три жаровни; ибо желе, охолодѣвъ, сквозь салфетку проходить не станетъ.

Вмѣ-

Digitized by Google

Вмѣсто салфетки у кандиторовъ къ цѣженію употребляются особливыя желейныя цѣдилки.

б) Въ желе можно подбавлять соки плодовъ, какъ то: квитковой, смородинной, малинной и сокъ хорошихъ яблокъ легкаго квасу; послѣдній можетъ замѣнять виноградное вино.

в) Въ недостаткѣ свѣжихъ лимоновъ можно употреблять сокъ барбарисной. (Смотри *Соки*.)

г) Въ недостаткѣ оленьяго рогу можно употреблять чистой мезринной клей. Для *лостнаго желе* рыбій клей, или отваръ изъ ершей. Впрочемъ идутъ въ него тѣ же подмѣси.

д) Можно желе дѣлать разноцвѣтное, наливая въ форму слоями, разныхъ цвѣтовъ желе, одно послѣ другаго.

Желе зеленое. Возьми травы петрушки, или молодаго шпинату, выжми соку, и подпуская онаго въ вышеписанное обыкновенное желе или бѣлое, подцвѣчивай въ густой или свѣтлѣе цвѣтъ: это происходитъ отъ того, больше или меньше положишь соку.

Желе клюковное. Положи въ кострюлю оленьяго рогу развару, сахару, корицы, лимонной корки, бѣлаго вина, клюковнаго соку, вари все вмѣстѣ; по томъ взбей три бѣлка яичныхъ, и положа въ желе, мѣшай, чтобъ бѣлки не сварились, и давъ вскипѣть одинъ разъ, пропускай сквозь салфетку по малу; стараться, чтобъ желе вышло чисто, для чего процѣживанїе повторять; послѣ чего разливать въ формы. — *Или инымъ образомъ*: разваривай оленьяго рогу 3 фунта, и какъ поспѣетъ, жидкое слить и застудить, чтобъ сѣло крѣпко. Взять бѣлаго вина двѣ бутылки, сахару 2 фунта и 15 свѣжихъ яицъ; корицы, гвоздики и кардамону каждаго по 3 золотника. Положи въ кострюлю сперва вино, по томъ изъ яицъ одни бѣлки, сахаръ, лимонную корку и клюкву столокши, также прочїя приправы; поставь на камфоръ, мѣшай ложкою, пока вскипитъ;

Digitized by Google

питъ; послѣ чего процѣдить сквозь салфетку, разлить въ формы и застудить. Для выпрокидыванія желе изъ формъ на блюдо надобно формы опускать въ теплую воду.

Желе крыжовниковое. Свари крыжовникъ въ сахарѣ, и положивъ онаго понемногу въ формы, налей обыкновеннымъ бѣлымъ желе, застуди; послѣ выклавъ на тарелки, посыпь сахаромъ. — Таковымъ способомъ можно желе дѣлать и съ другими ягодами.

Желе малинное. Положи въ кострюлю отвару оленьяго рогу, сахару, корицы, лимонной корки, бѣлаго вина и свѣжей малины, все это вари; по томъ взбей въ пѣну три бѣлка яичныхъ, положи въ желе, и мѣшай, чтобъ бѣлки не сварились; дай вскипѣть одинъ разъ и пропускай сквозь салфетку понемногу, стараясь, чтобъ желе было свѣтло. Процѣженное разлей въ формы. — *Инымъ образомъ*: возьми спѣлой малины (или красной смородины), положи въ горшокъ, закрой оной плотно, поставь въ кипящую воду, вари два часа, наблюдая, чтобъ въ горшокъ воды не попало; послѣ того процѣди сокъ изъ ягодъ сквозь сито, и на бутылку соку сего возьми фунтъ сахару; обмокай куски онаго въ воду, чтобъ скорѣе растаять могъ; вари сахаръ, пока высохнетъ; тогда вылей на него сокъ ягодной, и давъ вскипѣть, разливай въ формы. При процѣживаніи соку ягодъ прожимать не надобно, но употреблять только тотъ сокъ, которой самъ отъ ягодъ отдѣлится.

Желе миндальное. Смотри *блан-манже.*

Желе молочное. Возьми четверть фунта рыбьяго клею, разбей оной, скроши мѣлко, налей водою и развари мягко, во время варенія мѣшая безпрестанно, и процѣди сквозь сито. Сего развареннаго клею мѣра идетъ на штофъ сливокъ; прибавь къ тому обтертую на сахаръ корку съ шести или осьми лимоновъ; сокъ изъ лимоновъ пропусти сквозь цѣдилку, чтобъ сѣмячки отдѣлить, и положи туда же; прибавь немного виноградного

Digitized by Google

наго бѣлаго вина, вари, безпрестанно мѣшая, и какъ вскипитъ, сними съ огня, процѣживай сквозь салфетку, пока выдетъ свѣтло; тогда разлей въ формы и застуди.

Желе ломаранцовое. Разварить оленьяго рогу, вскипятить сцѣженной рогъ и застудить. Возьми по томъ шесть помаранцовъ, оботри съ нихъ корку на терку, прибавь разныхъ пряностей, сахару, 12 бѣлковъ яичныхъ; положить все въ отваръ оленьяго рогу, приставить на большой огонь, мѣшать безпрестанно, и дать вскипѣть два раза; по томъ пропустить сквозь салфетку, и разлить въ формы. — *Инымъ образомъ*: помаранцы сварить въ сахарѣ, положить по одному помаранцу въ форму, залить обыкновеннымъ желе, а какъ застынетъ, выпрокинувъ на тарелки, посыпать сахаромъ.

Желе разноцвѣтное. Налей въ форму немного желе, подкрашеннаго терназоломъ; а какъ застынетъ, налей слой блан-манже; на этотъ слой малиннаго же, напослѣдокъ обыкновеннаго желе, и такъ далѣе. Другаго слою не должно прежде наливать, пока первой не застынетъ. — *Или*: налей въ форму не много клюковнаго желе и застуди; по томъ налей столько же блан-манже; сверхъ онаго зеленаго желе, по томъ еще блан-манже, а по томъ опять клюковнаго желе. Это полосатое желе можно разрѣзывать въ куски, и обкладывать онымъ для украшенія другія желе и блан-манже.

Желе смородинное. Разварить оленьяго рогу, и сливши застудить; по томъ положивъ въ кострюлю красной смородины ягодъ цѣлкомъ, также корицы, гвоздики и кардамону на застывшій отваръ оленьяго рогу, приставить на огонь, подбавить сахару, мѣшать, и когда два раза вскипитъ, процѣдить сквозь салфетку; напослѣдокъ разлить въ формы. — О другомъ способѣ смотри выше въ отдѣленіи желе малинное.

Желе тертое. Возьми совсѣмъ готоваго обыкновеннаго бѣлаго желе, но незастывшаго; положи онаго въ ко-

кострюлю, мѣшай на льду ложкою, пока сдѣлается густо и бѣло; тогда раскладывай въ формы.

Постныя желе.

Желе постное айвное. Размочивъ крошеную айву въ водѣ, прожми крѣпко сквозь салфетку, влей на выжатое бутылку бѣлаго вина, положи корицы, гвоздики, кардамону, мушкатнаго цвѣту, инбирю, лимонной корки и сокъ изъ двухъ лимоновъ, сахару фунтъ; поставь на камфоръ, и мѣшай, пока не закипитъ, а тогда поставить въ вольной духъ; и когда станетъ садиться, процѣдить и разложить въ формы или рюмки.

Желе постное бѣлое, или *постное блан-манже.* Размочи четверть фунта хорошаго рыбьяго клею, и развариvъ съ водою, процѣди; въ процѣженное положи бутылку реинвеину и немного лимоннаго соку, и переварivъ, процѣди. Столки мягко фунтъ миндалю сладкаго и 12 золотниковъ миндалю горькаго, и смѣшавъ съ прежнимъ гораздо, процѣди, дай этому вскипѣть, подсласти сахаромъ, опять процѣди, и еще поварivъ, процѣживай прямо въ формы.

Желе постное вишенное. Взять фунтъ свѣжихъ, или сухихъ вишенъ, столки ихъ съ косточками мѣлко, налей на нихъ бѣлаго вина и воды по два стакана, оботри на сахаръ два лимона, прибавь гвоздики, корицы и кусокъ сахару, перевари все это; подбавь 6 золотниковъ разваренаго рыбьяго клею, перемѣшай; процѣди и наливай въ формы.

Желе постное лимонное. Оботри на сахаръ корку съ десяти лимоновъ, положи въ кострюлю этотъ сахаръ, выдави на него сокъ изъ 14 апельсиновъ и 5 лимоновъ, влей полбутылки реинвеину, прибавь сахару и сколько надобно разваренаго рыбьяго клею; повари это, процѣди и разлей въ формы.

Желе изъ лишена Сарацинскаго.

Возьми пять бутылокъ молока, нѣсколько лимонной корки обтертой на сахаръ, хорошій кусокъ корицы,

Digitized by Google

сколько нужно сахару къ подслащенію, полтора фунта мытаго пшена Сарацинскаго, разваривай это; отними отъ сего три поваренныхъ ложки, а въ оставшее подбавь отвару оленьяго рогу; или рыбьяго клею разваренаго, сколько нужно, чтобъ желе сѣло туго. Наконецъ возьми три лимона и три апельсина, разотри ихъ съ сахаромъ. По томъ поставь на ледъ муравленыя чашки, налей въ нихъ вышеписаннаго желе, уже процѣженнаго, слой, и дай застыть; на это положи растертыхъ лимоновъ и апельсиновъ, опять налей желе; и такъ продолжай, пока чашки будутъ полны. Послѣ выпрокинь изъ чашекъ на блюдо. Вышесказанное отнятое сберегается для того, чтобъ развести, естьли клею переложишь.

Желе мясное.

Возьми телятины количествомъ по мѣрѣ дѣлаемаго желе и сытаго пѣтуха; перемыть приставь на огонь въ довольномъ количествѣ воды, вари и тщательно снимай пѣну. Когда мясо разварится, желе готово; процѣди оное сквозь сито или салфетку, слови жиръ; подбавь корицы палочку, два или три гвоздка гвоздики; сахару, три корки съ лимоновъ; и повари нѣсколько съ этимъ процѣженное. Между тѣмъ взбей въ пѣну четыре или пять яичныхъ бѣлковъ; выдави сокъ изъ тѣхъ трехъ обрѣзанныхъ лимоновъ; положи это въ желе, и мѣшай временемъ, державъ на горячей печи; послѣ приставь на огонь и дай вскипѣть бѣлымъ ключемъ; тогда процѣди начисто въ форму и поставь на ледъ застыть.

а) Это желе дѣлаютъ къ подкрѣпленію больныхъ, выздоравливать начинающихъ.

а) Мясныя всякаго роду желе и студени также подцвѣчиваютъ: въ алой цвѣтъ кошенилью и сокомъ свеклы, въ фіолетовой терназоломъ, въ желтой яичными желтками, въ зеленой сокомъ луку порею перевареннымъ, а бѣлятъ миндальнымъ молокомъ.

О

Digitized by Google

О прочихъ мясныхъ желеяхъ писано будетъ въ статьѣ *Студень*.

ЖЕЛЕ ДЛЯ БОЛЬНЫХЪ. (С. *Повар.*) Положи въ кострюлю курицу, выпотрошенную и вымытую, телятины отъ задней ноги фунта полтора и галенокъ воды; вари крѣпко, снимая пѣну; потомъ продолжай варенїе на маломъ огнѣ три часа, и процѣди сквозь сито въ кострюлю, поставь въ печь съ ломтикомъ свѣжаго лимону, а въ недостаткѣ онаго положи нѣсколько капель бѣлаго уксусу, кусочикъ сахару, зерна два или три соли, двѣ счепотки кишнецу и самой малой кусочикъ корицы; вари четверть часа, выпусти три яица свѣжихъ, размѣшай, продолжая варенїе, пока желе поукипитъ; тогда процѣди сквозь бѣлую смоченную салфетку въ формы, и дай застынуть. — Смотри выше *Желе мясное*.

ЖЕЛЕ ХЛѢБНОЕ. (С. *Повар.*) Вари полфунта обыкновеннаго бѣлаго хлѣба въ штофѣ воды часъ. Процѣди, и огусти варенїемъ на слабомъ угольномъ жару. Изъ этой хлѣбной студени можно на скоро съ молокомъ, бульёномъ мяснымъ, или съ виномъ дѣлать вкусныя похлебки. Способна же оная и въ приправы соусовъ.

Замѣчанїе Медицинское.

Всѣ желе составляютъ легкую и очень сытную пищу.

ЖЕЛѢЗА. (С. *Повар.*) Особливая часть въ тѣлахъ четвероногихъ животныхъ, служащая къ отдѣленїю и очищанїю нѣкоторыхъ соковъ. Оная бываетъ обыкновенно мягка, пріятна вкусомъ, питательна, сочна и легка для желудка. Надлежитъ въ число сладкаго мяса.

ЖИМБЛЕТЫ. (С. *Прислѣш.*) Это родъ сухаго хлѣбеннаго. Положи въ кострюлю полфунта сахару съ двумя ложками Французской водки и двумя же ложками воды помаранцовыхъ цвѣтовъ, или розовой; приставь на огонь, чтобы только сахаръ разошелся. Тогда

Digitized by Google

положи въ него три четверти фунта крупичатой муки, изъ двухъ яицъ бѣлки и желтки, и мѣси, чтобъ сдѣлалось тѣсто, удобное къ валянію. Разрѣжь оное въ кусочки, и раскатавъ, подѣлай колечками. Взогрѣй воды въ какомъ нибудь глубокомъ сосудѣ, и когда станетъ закипать, положи въ нее колечка, и помѣшивай ложкою, чтобъ они вверхъ всходили; когда станутъ подниматься на поверхность воды, вынимай, и давъ водѣ (на ситахъ) обтечь, запекай въ вольномъ духу. Когда зарумянятся, помажь водою, отсѣдающею отъ взбитыхъ въ пѣну яичныхъ желтковъ, и поçади опять въ печь, чтобъ загласировались.

ЖОНКИЛЬ. (С. *Канд.*) Растѣніе луковное, роду нарцизовъ, приносящее желтые цвѣты, котораго есть нѣсколько отродій, какъ то: жонкили Испанскіе, жонкили крупные, малые, осеннїе и прочїе. Цвѣты его много сходствуютъ къ цвѣтамъ нарцисовъ, но крупнѣе, и очень благовонны.

Жонкильная эссенцїя. Смотри въ статьѣ *Эссенцїя.*

Жонкильной консервъ. Столки въ иготѣ мягко четверть фунта цвѣточныхъ листковъ жонкильныхъ; развари два фунта сахару большимъ перомъ и дай въ половину остынуть; тогда положи въ него жонкильные цвѣты, перемѣшай тщательно лопаткою и сложи въ бумажныя коробочки; когда остынетъ, разрѣжь въ куски и храни къ употребленію.

Жонкильной леденецъ. Развари сахару перомъ и налей онаго въ леденцовыя формы; когда въ половину остынетъ, положи по равной мѣрѣ въ каждую форму осчипанныхъ листковъ цвѣтовъ сихъ, и осторожно вдави ихъ въ сыропъ; наложи сверьху леденцовую рѣшетку и двухъ-фунтовой гнетъ. Поставь формы въ сушильню, подтапливай печку, чтобъ жаръ былъ равнообразенъ: чрезъ сутки леденецъ поспѣетъ.

Жонкильное мороженое. Положи въ иготь горсть цвѣтовъ жонкильныхъ и столки мягко: вынувъ, разведи

третью

Digitized by Google

третью штофа воды съ полфунтомъ сахару; дай постоять полчаса; по томъ процѣди сквозь салфетку въ мороженицу, и замораживай.

Жонкильной пирогъ. Сдѣлай изъ бумаги глубокую коробочку, величиною какову быть пирогу. Осчипи листковъ съ цвѣтовъ жонкильныхъ, отвѣсь полфунта и положи въ фунтъ сахару, разваренаго большимъ перомъ; вымѣшай проворно на огнѣ лопаткою. Когда въ тазу станетъ подниматься, положи немного яичнаго бѣлку, взбитаго съ мѣлкимъ сахаромъ; вылей тотчасъ изъ тазу въ коробочку; держи подъ оною раскаленную желѣзную лопатку въ пристойномъ разстоянїи; отъ сего пирогъ испечется. Бѣлокъ взбитой не долженъ быть очень жидокъ. Надобно смотрѣть, чтобъ все было готово, и ни за чѣмъ не было бы остановки.

Жонкильные цвѣты сухїе. Развари полфунта сахару малымъ лиссе; когда въ половину остынетъ, отбери лучшихъ жонкильныхъ цвѣтовъ съ хвостиками и омочай ихъ одинъ по одному въ сахаръ. Клади отекать на рѣшето, обсыпь мѣлкимъ сахаромъ и обдувай, чтобъ лишняго не приставало. Должно расправить цвѣты, чтобъ не сжались, и засушить въ вольномъ духу. Хранить ихъ въ сухомъ мѣстѣ, склавъ въ ящички, устланные писчею бумагою.

Замѣчанїе Медицинское.

По благовонїю своему цвѣты сїи полезны для нервъ и свойства уполительнаго. Есть однако люди, коимъ запахъ жонкилей противенъ. Таковые люди бываютъ слабы сложенїемъ, или отъ жестокихъ болѣзней.

ЖУРАВЛЬ. (С. *Повар.*) У насъ журавли не въ таковомъ великомъ употребленїи, какъ въ Англїи; впрочемъ составляютъ они украшенїе столамъ своею величиною, потому что птица сїя бываетъ вѣсомъ фунтовъ до двѣнатцати. Дичина эта рѣдка, потому что по осторожности ея трудно оную доставать. Журавли, весною въ пролетъ стрѣляемые, не таковы бы-

Digitized by Google

ваютъ вкусны, каковы осенніе: ибо по близкому времени къ ихъ пониманію и отъ пролету худѣютъ.

Дичина сія имѣетъ въ себѣ то свойство, каковое бываетъ и со многими другими мясами, что отъ моченія пріемлетъ необычайную твердость; почему журавля отнюдъ не должно класть въ воду, когда хотѣть, чтобъ мясо его жареное или въ пастетѣ было мягко и вкусно. Впрочемъ оное изрубленное и разваренное въ похлебкѣ доставляетъ оной отмѣнную питательность, каковой нѣтъ ни въ какомъ иномъ мясѣ.

Жареніе журавлей производится на вертелѣ, съ шпикованіемъ, и безъ онаго. Изъ жаренаго журавля можно готовить отмѣнно вкусную и еще питательнѣйшую похлебку, когда журавль былъ старъ, и въ жареньѣ не довольно умягчился. Въ этомъ случаѣ ноги и крылья изрубивъ дробно, варить по обыкновенію.

Замѣчаніе Медицинское.

Журавлиное мясо по твердости своей для слабыхъ желудковъ не полезно. Но похлебка самая лучшая для тѣхъ больныхъ, коимъ нужно скорое возстановленіе утраченныхъ тѣлесныхъ силъ, въ предотвращеніе смертельнаго истощанія.

ЖЮСЪ или СОКЪ. (С. *Повар.*) Вещество жидкое, извлекаемое изъ мясъ четвероногихъ, пернатыхъ, рыбъ и другихъ веществъ, чрезъ вываріваніе, выжиманіе, или чрезъ настойку. Оному должно имѣть особливыя свойства въ разсужденіи количества веществъ, изъ каковаго онъ извлеченъ. **Жюсы** употребляютъ въ поварняхъ къ напитанію рагу и другихъ густыхъ пищъ. Обыкновеннѣйшія приготовленія жюсовъ слѣдующія:

Жюсъ говяжій. Положи въ кострюлю не много ветчиннаго сала, нѣсколько луковицъ, изрѣзанныхъ кружками, а сверхъ этого положи ломтей говядины, тонко нарѣзанныхъ; накрой кострюлю, и парь на угольномъ огнѣ. Когда соберется довольно соку, огущивай оной варе-ніемъ на маломъ огнѣ, надсматривая, чтобъ не при-

го-

Digitized by Google

горѣлъ, подлей бульіону, слови жиръ, и когда уварится, процѣди сквозь сито. — Изъ телятины и другихъ мясъ жюсъ дѣлается таковымъ же образомъ.

Жюсъ въ карамелѣ. Положи въ кострюлю кусокъ сахару съ водою, и вари до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается цвѣтомъ, какову угодно быть жюсу. Воды надобно класть очень мало. Это родъ подпалки, употребляемой въ случаѣ нужды наскоро. Впрочемъ оная не можетъ быть такова хороша, какъ вышеписанной жюсъ.

Жюсъ луковой. Разрѣжь по поламъ дюжину луковицъ, жарь на огнѣ съ кускомъ коровьяго масла, пока довольно потемнѣетъ, подбавь бульіону, увари и храни къ употребленію.

Жюсъ на скорую руку. Въ случаѣ надобности, когда нѣтъ инаго жюсу, положи въ кострюлечку добраго бульіону, увари густо; а чтобъ не сдѣлался остръ, подбавь немного растопленнаго ветчиннаго сала.

Жюсъ печеричной. Смотри въ статьѣ *Грибы* отдѣленіе печерицы.

Замѣчаніе Медицинское.

Жюсъ мясной содержитъ въ себѣ качество мясъ, изъ которыхъ извлеченъ, кои качества описаны подъ названіемъ каждаго животнаго; вообще же жюсъ мясной весьма питателенъ, а особливо говяжій; баранія свойства прохладительнаго и мягчащаго; а ветчинной горячитъ. Особамъ нѣжнаго сложенія, и которымъ излишнее употребленіе мясъ вредитъ, не должно часто употреблять жюсу мяснаго, какъ одного, такъ и въ приправахъ съ травами и кореньями поваренными, или другими мясами; слабой желудокъ перевареніемъ сей пищи обременяется. — Жюсы или соки изъ травъ и корней здоровѣе; но они также по свойству своему слабымъ людямъ могутъ быть вредны, горячить или холодить слишкомъ.

Digitized by Google

З.

ЗАГОТОВИТЬ. Habiller. (С. *Повар.*) Слово это означаетъ въ поварнѣ первое приготовленіе или обдѣлку вещей. Заготовить птицъ, значитъ осчинать перья, опалить и выпотрошить; заготовить рыбъ, означаетъ счистить щелуху и выпотрошить; четвероногихъ же животныхъ, снять кожу, выпотрошить и разнять на части.

ЗАГОТОВЛЕНІЕ ВПРОКЪ (С. *Канд.*) *Артишоковъ, спаржи* и прочаго.

Артишоки солить. Иглы и стебли у оныхъ обрѣзать, дно кадочки или банки посыпать солью, положить на это слой артишоковъ, опять посыпать солью, а на это еще артишоковъ, и такъ далѣе, пока посуда будетъ полна. По томъ сдѣлать разсолъ, вскипятить оной, и остудивъ, налить на артишоки. Кадочку закрыть очень плотно, а естьли банка, то закупорить, поставить въ погребъ и почасту переворачивать. Къ употребленію артишоки сего приготовленія должно вымачивать.

Артишоковыя донышки сушить. Вырѣжь изъ артишоковъ донышки, и высушивъ въ вольномъ духу, держи въ деревянныхъ ящикахъ въ сухомъ мѣстѣ. Къ употребленію должно ихъ размачивать въ теплой водѣ.

Спаржу готовить въ зимній запасъ. Обвари спаржу кипяткомъ, по томъ оботри, и уклавъ въ боченокъ плотно, налей ренскимъ уксусомъ, закупорь и поставь на погребъ. Вмѣсто уксусу можно употреблять разсолъ. — Такимъ же образомъ можно заготовлять портулаковые стебли и листы; также салаты, цикорію, щавель и нѣкоторые другіе; равнымъ образомъ и шпинатъ.

Заготовленіе впрокъ разныхъ плодовъ, огородныхъ овощей и растѣній другими способами.

Артишоки прежде должно очистить, сверху и кругомъ твердую кожу обрѣзать, по томъ верхушку по самой

Digitized by Google

самой стебль, гдѣ у нихъ подъ цвѣткомъ въ шишкахъ какъ бы стулецъ находится, гладко отрѣжь, и на нѣсколько времени положи въ воду, а послѣ свари до половины спѣлости; изъ горячей воды выложи ихъ въ холодную, перемоюи, и обсушивъ, склади въ продолговатыя стеклянныя банки, налей вскипяченнымъ разсоломъ, завяжи пузыремъ и храни въ холодномъ мѣстѣ. Къ употребленію надобно ихъ вымачивать и рѣзать жеребейками. См. *Артишоки*.

Бобы Турецкіе. Возьми зеленыхъ въ половину поспѣлыхъ бобовъ сихъ стручей; жилки съ стручей обрѣжь съ обѣихъ сторонъ тоненько, по томъ искроши ихъ тонкими продолговатыми кусочками, положи въ кострюлю, налей варомъ, приставь на огонь, и вари до полуспѣлости. Послѣ сего сливъ воду, откинь на полотенцо, чтобы обсякли и простыли. Или скрошивъ ихъ по вышеписанному просто, прокинь солью; и склавъ въ кадочку или муравленой горшокъ, наложи чистою ветошкою, а по томъ деревянной кружокъ и гнетъ. Хранить въ холодномъ мѣстѣ, гдѣ однако морозъ не доходитъ. Къ употребленію должно ихъ водахъ въ трехъ вымочить.

Или таковымъ образомъ: взять молодыхъ стручей, и также жилки обрѣзавъ, перемыть, и не кроша, наливъ кипяткомъ, поставить на огонь, и дать только два раза вскипѣть. Послѣ откинуть, дать осохнуть и остыть. Положить ихъ въ ренской уксусъ, прибавивъ крупно столченаго перцу, взварить и опять простудить. Наконецъ бобы покласть въ боченокъ, вынувъ дно, съ гвоздикою и лавровымъ листомъ, дно вставить, и выливъ уксусъ, въ которомъ они варились, крѣпко закупорить и хранить въ холодномъ мѣстѣ. Временно боченокъ переворачивать со дна на другое. Къ употребленію должно ихъ вымачивать въ водѣ, и скрошивъ пріуготовлять по обыкновенію.

Digitized by Google

Бобы Турецкіе сушить. Очистивъ зеленыхъ стручей по обыкновенію, скрошить накось подобіемъ лапши, и отваря въ водѣ съ солью, высушить въ печномъ вольномъ духу; хранить въ сухомъ мѣстѣ въ деревянномъ ящикѣ. Къ употребленію должно ихъ размачивать въ горячей водѣ.

Горохъ зеленой. Нарвать сахарнаго гороху стручьевъ, когда они еще очень молоды и зерна въ нихъ едва въ половину выросли: положить на солнцѣ и сушить, что бы гораздо высохли. Можно послѣ сего всю зиму проберечь ихъ въ ящикахъ и употреблять въ поварнѣ по обыкновенію.

Или таковымъ образомъ: стручьи, очистивъ съ нихъ реберныя жилочки, положить въ кипятокъ воды, и дать раза два вскипѣть, а по томъ воду слить и откинуть на рѣшето, чтобъ вода съ нихъ чисто стекла. Когда остынутъ, скласть въ стеклянныя банки, и наливъ отварнымъ разсоломъ, закупорить. Разсолъ дѣлается изъ колодезной воды съ солью: положивъ въ воду соль, надобно прутикомъ бить, пока вода сдѣлается чиста и соль вся разойдется; тогда оной вскипятить, и когда остынетъ, наливать. Этотъ горохъ къ употребленію надобно вымачивать.

Крыжовникъ. Набрать крыжовнику полуспѣлаго, стебельки и засохлые цвѣточные листы съ него оборвать, вымыть и дать осякнуть. Приставить въ кострюлѣ на огонь молодаго Французскаго вина, и когда оное станетъ закипать, положить въ него крыжовнику, сколько вино умѣстить можетъ, чтобы ягоды остались покрыты; поварить столько, чтобъ крыжовникъ только цвѣтъ свой потерялъ, а былъ бы нарочито твердъ и полонъ. Тотчасъ снявъ съ огня, вино слей, крыжовникъ откинь на рѣщета, и дай очахнуть и остынуть. Тогда раскласть ягоды въ тѣ стеклянныя банки, въ которыхъ оливки бываютъ, и остудивъ вино, въ которомъ онъ варенъ, по немногу влить въ каж-

дую

Digitized by Google

дую банку, чтобъ было неполно. Взять въ воскъ обмоченной бумаги, вырѣзать изъ ней кружечковъ, мѣрою по величинѣ банокъ, просунуть въ каждую, чтобъ ягоды накрыли по кружечку; закупорить банки плотно пробками, и разогрѣтою смолою засмоливъ, держать въ погребѣ или другомъ холодномъ мѣстѣ въ пескѣ. Каждаго мѣсяца банки переворачивать дномъ вверхъ, а чрезъ мѣсяцъ по томъ опять горломъ вверхъ, и такъ далѣе, всегда засыпая пескомъ. Таковымъ способомъ можно очень надолго его сберегать и употреблять вмѣсто свѣжаго.

Или таковымъ образомъ: заказать на стеклянномъ заводѣ банокъ, чтобъ были плоски и имѣли долгія шеи. Крыжовникъ по вышесказанному очистить, перемыть и высушить, накласть онаго банки полны, и закупорить пробками очень плотно, чтобъ вода въ нихъ пройти не могла. По семъ положить въ большой широкой котелъ нѣсколько сѣна, и поставивъ въ него банокъ, сколько умѣститься можетъ, налить холодной воды столько, чтобъ горлушекъ баночныхъ осталось изъ воды видно только на палецъ. Расклади подъ котломъ изъ сухихъ дровъ огонь, чтобъ вода въ немъ скорѣе вскипѣла; ибо, когда вода не скоро вскипитъ, ягоды въ банкахъ сдѣлаются мягки. Давъ немного повариться, котелъ снять и влить въ него нѣсколько холодной воды, налить не на банки, а выбравъ мѣсто въ воду; въ противномъ случаѣ банки могутъ полопаться. Когда вода въ котлѣ совсѣмъ остынетъ, банки вынуть вонъ. Послѣ сего пробки у банокъ засмолить, и поставить въ песокъ, оборотивъ горлами внизъ, и засыпать совсѣмъ пескомъ.

Или: отвари крыжовникъ въ водѣ по вышесказанному, чтобъ былъ твердъ и полонъ, вынь изъ воды, и когда обсякнетъ, сложи въ банки, наложи на него кружки восчаной бумаги, залей растопленнымъ не очень горячимъ

Digitized by Google

чимъ воскомъ. Горла завяжи бумагою, а сверхъ оной пузыремъ, и засыпь въ песокъ.

Огурцы. Набравъ зеленыхъ огурцовъ въ половинѣ ихъ росту, когда они еще не начали желтѣть, вымой оные и положи на ночь въ колодезную воду, а по томъ виноградными, или персиковыми, или вишенными листами, укропомъ и базиликомъ, или тимїаномъ перестилая слоями, поклади въ кадочку, и разсоломъ, сдѣланнымъ по сказанному выше въ отдѣленїи горохъ, горячимъ налей столько, чтобъ разсолъ огурцы покрылъ; а какъ простынутъ, наложи на нихъ кружечекъ, чтобы въ пору былъ по величинѣ кадочки, и небольшой гнетъ, и сверху кадочку еще накрой. См. *Огурцы.*

Огурчики. Набрать маленькихъ зеленыхъ и чистыхъ огурчиковъ, цвѣточки сухїе и стеблики обрѣзать чисто, и положить часовъ на шесть или на восемь въ холодную воду, и раза два оную перемѣнить; послѣ выкласть на полотенцо, чтобъ очахли. Между тѣмъ взвари хорошаго пивнаго или ренскаго уксусу, осоливъ, и опять простуди. Возьми боченочекъ, положи въ него на дно немного укропу и вишеннаго листу, а на этотъ слой огурчиковъ, и такъ перестилая слои огурчиковъ вышесказаннымъ, наполни боченочекъ; по томъ вылей взвареной помянутой уксусъ, чтобъ огурчики онымъ покрыло; послѣ дно въ боченочкѣ заколотить плотно. Можно огурчики пересыпать крупно столчеными перцомъ, гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ. См. *Корнишоны.*

Петрушка трава. Когда осенью у петрушки трава еще хороша и зелена, набрать оной желаемое количество въ зимнїй запасъ, листочки со стеблей осчистить, переполоскать и мѣлко изрубить. По томъ разогрѣть довольно коровьяго масла, и положивъ въ него рубленую петрушку, немного въ немъ пожарить, послѣ вылить въ какое ни есть судно, и дать такъ по-

сто-

Digitized by Google

стоять нѣсколько дней. По томъ выколупать ее изъ этого судна ложкою и покласть въ другое. Остающуюся на днѣ жижу не должно захватывать; ибо естьли жижа сія попадетъ, петрушка отъ того испортится. Наконецъ растопивъ масло, вылить въ посудину съ крышкою; таковымъ образомъ надолго сохранится петрушка свѣжа. Въ употребленіи петрушку должно класть въ кушанье съ масломъ.

Таковымъ способомъ можно запасать и другія травы, какія угодно. — Можно же петрушку запасать сушеніемъ; о чемъ ниже въ этой статьѣ подробнѣе говорено будетъ.

Спаржа, запасать оную въ разсолѣ. Время то очень не долго, въ которое свѣжія спаржи имѣть можно; но слѣдующій способъ служитъ къ сохраненію оной надолгое время. Наломать или нарѣзать съ корня спаржевыхъ вершинокъ по жесткое мѣсто, изрѣзать ихъ дробно, вымыть, и положивъ въ кипящую воду, дать вскипѣть одинъ разъ; послѣ вылить въ рѣшето, чтобъ вода стекла, и остудить. Наконецъ въ банкахъ налить разсоломъ, тѣмъ же образомъ, какъ выше сказано о горохѣ зеленомъ; банки держать въ холодномъ мѣстѣ, засыпавъ въ песокъ. Таковую спаржу можно употреблять въ соусы и супы.

Заготовленіе впрокъ сушеныхъ поваренныхъ травъ въ картузахъ.

Сіе заготовленіе производится: 1) со всякими возможными съѣстными травами и кореньями, огородными и лѣсными, прѣсными и кислыми. 2) Оныя удерживаютъ цвѣтъ, вкусъ, силу и нѣжность, и сохраняются въ этомъ состояніи долгое время. 3) Онѣ усыхаютъ изъ фунта отъ трехъ до девяти золотниковъ; почему ихъ удобно хранить и съ собою возить можно. 4) Смѣшеніе того, что собственно кушанье представляетъ съ другими растѣніями и пряными зѣліями,

кои

Digitized by Google

кои при варенїи обыкновенно кладутъ, можетъ заранѣе при набиваніи картузовъ сдѣлано быть. 5) Травы въ этомъ пріуготовленіи могутъ минуть въ пять, и не далѣе 15, по свойству своему, совершенно свариться. 6) Запасеніе это можетъ происходить какъ большимъ, такъ и малымъ количествомъ.

Искусство сушенія сего роду умножитъ впредь питательныя средства тѣмъ, что съ онымъ не только излишекъ поваренныхъ травъ, какъ то часто теперь дѣлается, гнилости предавать, и отъ собираемыхъ осенью кореньевъ срѣзываемую траву бросать не будутъ; но еще болѣе дикихъ растѣній собирать и множать огородныхъ заводить заохотятся: ибо можно ихъ: 1) во всякое годовое время дома, въ дорогѣ, на полѣ и на водѣ столько имѣть, сколько кому захочется. 2) Годятся травы и коренья почти для всякаго кушанья изъ царства животныхъ. 3) Замѣняютъ они также отчасти и недостатокъ въ хлѣбѣ, и въ голодные годы бываютъ очень кстати, по крайней мѣрѣ можно при нихъ гораздо меньшимъ количествомъ хлѣба довольствоваться. 4) Всякому пріятно во всѣ времена года имѣть на столѣ своемъ зелень.

Оно умножаетъ питательныя средства: 1) здоровѣйшимъ и цѣлебнѣйшимъ артикуломъ: ибо кушанье изъ царства растѣній есть первое кушанье для человѣка: оно сохраняетъ кровь при естественномъ ея движеніи и смѣшеніи, и въ особливости бальсамическою своею кислостію, чрезъ заквасу полученною; сверхъ того еще при худой водѣ, сыромъ воздухѣ, заразительныхъ болѣзняхъ и вредной многой ѣдѣ мясъ соленыхъ, весьма полезно и пригодно. Еще кушанье изъ царства травъ во многихъ случаяхъ бываетъ купно питательнымъ и цѣлительнымъ средствомъ, которое предохранительно и цѣлебно дѣйствуетъ; 3) наивящимъ и пріятнѣйшимъ, 3) легчайше и пріятнѣйше сыскиваемымъ, и 4) теперь чрезъ сушеніе и набиваніе

въ

Digitized by Google

въ картузы удобнѣйше сберегаемою и къ воженію въ дорогахъ способнѣйшею статьею.

Главное въ искусствѣ сего сушенія состоитъ въ томъ, чтобъ какъ текучія, такъ и твердыя части не были сожжены, или гнилостью перепорчены; но удержались бы въ своемъ естественномъ состояніи, и только бы однѣ водяныя части изъ нихъ выдыхли. Чрезъ то самое цвѣтъ ихъ, вкусъ и сила остаются вцѣлости, и онѣ въ варенiи легко и совершенно разбукаютъ: ибо выгнанныя изъ нихъ водяныя частицы въ неповрежденныя свои старыя скважины удобно вступаютъ.

Смотря по тому, какого которое растѣніе сложенія, рыхловатаго ли и водянаго, или смолянистаго, масловатаго, мокротнаго или мучнянаго, теряетъ оно въ сушенiе больше и меньше своего вѣсу.

Бывъ намѣрены говорить здѣсь объ одномъ только поваренномъ огородѣ, раздѣлимъ препараты или заготовленія на три класса, то есть: на огородные овощи, салатъ и пряности.

Къ огороднымъ овощамъ принадлежатъ вопервыхъ заквашенные, какъ то:

1) Крошеная кислая капуста. Варятъ изъ оной, не токмо обыкновенное кушанье щи, но еще кладутъ оную съ сухарями въ воду, или безъ сухарей, къ составленію кислаго прохладительнаго напитка, или поправленія худой воды; остатокъ можно ѣсть.

2) Заквашенная снить, листы ревеню, хмѣлевые отростки, чертополохъ, свекла съ листами, брюква съ листами, рѣдечные листы, рѣпа съ листами, лѣсной и садовой щавель, портулакъ, кервель, лебеда, салаты, цикорія, спинатъ, всякая капуста самая и отростки ея, какъ то: сѣрая, бѣлая, Савойская, Верзингерская, перистая и проч.; изъ сихъ дѣлаютъ вкусныя, зеленыя и кислыя травныя похлебки: ибо заквашиваніе травъ,

Digitized by Google

травъ, кромѣ капусты и свеклы, еще не вошло въ обыкновенїе.

3) Шнитованная или, лапшею крошеная капуста.

4) Полкочнями заквашенныя капусты.

5) Въ уксусѣ мочатъ всѣ въ No 2 выше означенныя; но похлебка изъ нихъ бываетъ кислѣе.

Во вторыхъ не соленыя или свѣжїя:

1) Всѣ вышеозначенные въ No 1.

2) Цвѣтная капуста и броколь.

3) Спаржа.

4) Молодые бобовые и гороховые стручи.

5) Молодой горохъ Италїанской, Турецкой и проч., также бобы зернами.

6) Петрушка, морковь бѣлая и красная, пустарнакъ, всякїе корни, рѣпа, свекла, брюква, картуфель, земляныя груши и проч.

7) Тыква. Сїя усыхаетъ изъ фунта до полутора золотника, въ варенїи напучивается опять до удивленїя, и удерживаетъ свой естественной вкусъ съ сладостїю.

8) Свѣжїй горохъ, чечевица и бобы, вмѣстѣ съ ихъ приправою. Берется на человѣка отъ 3 до 6 золотниковъ, и похлебка изъ нихъ, въ десять минутъ поспѣвающая, ничѣмъ не уступаетъ сваренной изъ свѣжихъ овощей.

До салата надлежатъ:

Ключевой крессъ, порченная помочь, ложечная трава, рѣдька, селлерея, зеленые дикаго перцу стручи, свекла, картуфель, и въ особливости спаржа и хмѣлевые отростки, моченой въ уксусѣ лукъ, эшалотъ, цвѣты и сѣмяна капуциновъ, Испанской чеснокъ и проч.

До пряныхъ приправъ надлежатъ:

Лукъ простой и рѣпчатой, пуро или порей, дробной лукъ или цыбуля, дикой чеснокъ, крессъ, зеленые струки ди-

Digitized by Google

дикаго перцу, мозжевеловыя ягоды, кервель, базиликъ, драгунъ, змѣиная трава, Испанскій чеснокъ, кудрявая мята, иссопъ, квендель, розовые листы, шалфея, маіоранъ, чаберъ, петрушечные и селлерейные листы, укропная трава, горчичная трава, бузинной цвѣтъ, спаржа, совина-стрѣла, а особливо Италіанская, чернобыльныя вершины цвѣточныя, сахарное коренье, грибы, сморчки, капорсы, лимонная корка. Онѣ всѣ претворяются въ порошокъ. Испусному повару не трудно чрезъ разные опыты въ смѣсяхъ сихъ домашнихъ пряностей найти нужное по умноженію вкуса. Что онѣ полезнѣе для насъ привозимыхъ изъ жаркихъ странъ, того никто не оспоритъ, умалчивая, что многія изъ нихъ по своей противудѣйствующей скорбуту силѣ, особливо въ походахъ и на морѣ полезны.

Кто не имѣлъ случая въ табачной фабрикѣ видѣть, какъ картузы дѣлаютъ, можетъ тому изъ слѣдующаго описанія научиться: сдѣлать четвероугольной ящичекъ въ листъ, поллиста, въ четвертку, въ осьмушку листа, сверху и снизу безъ крышки. Послѣ сего дѣлаютъ четвероугольную жестяную вставку, которая бъ вся въ ящичекъ проходила. Сію вокругъ обиваютъ бумагою, изъ которой картузу быть, и вкладываютъ съ нею въ ящикъ или форму; наполняютъ препаратомъ (или сушеными травами), которому прежде во влажномъ мѣстѣ нѣсколько отволгнуть надобно, и вдавливаютъ пестикомъ столько туго, какъ кто хочетъ набивать. По предварительномъ семъ увѣдомленіи должно означить главную вещь, и сказать о самомъ заготовленіи и сушеніи.

Сушеніе это производится не на солнцѣ; а хотя бы и то было, то вѣтръ и насѣкомыя могли бы тому препятствіе чинить, и дѣло осенью, когда оно большею частью производимо быть можетъ, за недостаткомъ солнечнаго сіянія, совсѣмъ бы остановилось, а по крайней

Digitized by Google

мѣрѣ часто пресѣкаемо было. Оно не дѣлается на воздухѣ, которой бы равномѣрно помѣшательство производилъ, когда въ дождливую погоду становится влаженъ, и когда осенью мерзнетъ; также не производится то и въ печи, малое пространство имѣющей, при чемъ трудность къ управленію степенемъ теплоты, очень великое затрудненіе произведетъ. По сему должно сушеніе это производить теплотою, снизу приходящею, также чтобъ оная по сверхъ растѣній держалась, а по сему въ измѣреніи теплоты нѣтъ нужды, лишь бы не было очень жарко. Яснѣе сказать, можно сушеніе скрошенныхъ корней, травъ, листовъ и заквашенныхъ вещей и прочаго производить на печахъ въ избахъ, поварняхъ и лежанкахъ по нуждѣ. Кто много травъ заготовлять хочетъ, тому должно особливую большую пространствомъ и низкую печь сдѣлать.

ЗАДНЯЯ НОГА. (С. *Повар.*) Ссѣкъ или мясистая часть задней ноги у барановъ, которую Французскіе повара *экланшъ* называютъ, бываетъ лучше у барановъ, которые имѣютъ короткую цевку, или коротконоги. Особливыя приготовленія оной слѣдующія:

Задняя нога, жареная на вертѣлѣ. Въ разсужденіи сего значитъ сказанное въ статьѣ жареное; не должно оную пересушить.

Задняя нога столистовая. Приподними кожу, не отдѣляя оной отъ ручки; разрѣжь на ней мясо въ тонкіе слои, кои бы держались только у кости; изруби чесноку, петрушки, луку дробнаго, эшалоту, печерицъ, положи тьмину, лавроваго листу, базилику порошкомъ; смѣшай все, и наклади между листовъ и за кожу; зашей кожу и жарь на вертѣлѣ, обвернувъ бумагою. Подавай съ соусомъ тонкимъ, эшалотомъ, лимоннымъ сокомъ, солью, и перцомъ крупностолченымъ приправивъ.

Задняя нога съ цикоріею. Зажаривъ оную, облить рагу, сдѣланнымъ изъ цикоріи.

Зад-

Digitized by Google

Задняя нога съ огурцами. Въ рагу огуречное положи жареную ногу, ломтями изрѣзанную, или цѣлую.

Задняя нога тушеная. Зажаривъ оную на вертѣлѣ, подлупи мясо такъ, чтобъ оное держалось только на кости; обери жиръ; нѣсколько мяса отнявъ, сруби съ обвареннымъ ветчиннымъ саломъ, говяжьимъ мозгомъ изъ костей, петрушкою, цибулею, солью и перцомъ, малою долею вымя, мякишемъ бѣлаго хлѣба, омоченнымъ въ сливкахъ и яичными желтками. Послѣ все это сполки въ иготѣ; положи ногу на блюдо, уклади оную фаршемъ сказаннымъ въ подсбїе того, какова нога была свѣжая; посрединѣ сдѣлай ямку, налей въ оную рагу изъ телячьихъ молокъ или потроху, съ печерицами и прочими приправами; накрой фаршемъ, посыпь крошенымъ хлѣбомъ. Поставь въ печь. Когда зажарится, сними жирность и подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Задняя нога, тушеная за кожу. Подлупай кожу отъ ручки или тонкой наружной кости; вынь мясо и сруби оное съ печерицами, трюфелями, печенкою телячьею и потрохомъ, приправь перцомъ. Начини этимъ фаршемъ за кожу и жарь въ печи.

Задняя нога, рубленое изъ оной. Сними кожу, обери мясо и сруби оное съ дробнымъ лукомъ, петрушкою и малою долею поджаренаго ветчиннаго сала, печерицами и сырыми трюфелями; поджарь съ солью, перцомъ, ломтиками лимону; смочи жюсомъ и эссенцїею ветчинною, взявъ оныхъ по равной долѣ; накати кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ; дай нѣсколько разъ вскипѣть и подавай горячее. Употребляютъ это рубленое къ дѣланїю риссолей и малыхъ пирожковъ.

Задняя нога въ тѣстѣ. Сними съ оной кожу и жиръ; обери мясо съ кости, избей оное; нашпекуй крупно и приправь пряностьми; сдѣлай поддонокъ изъ тѣста по обыкновенїю; положи въ него приготовленное мясо съ ломтями ветчиннаго сала и толченымъ саломъ, лавровымъ листомъ и другими приправами; накрой тѣстомъ

Digitized by Google

по обыкновенію, и запекай въ печи три часа; послѣ вырѣзавъ сверху кружокъ, положи головку чесноку или эталоту столокши. Это блюдо подаютъ холодное.

Задняя нога, шлекованная ло Дофински. Взявъ оную замори по обыкновенію, сними кожу и жиръ; очисть ручку, нашпекуй дробнымъ шпекомъ, обверни въ бумагу и жарь на вертѣлѣ. Когда поспѣетъ и зарумянится, подавай съ тонкимъ кулисомъ, приправленнымъ перцомъ, или эссенціею ветчинною, или въ рагу съ огородною зеленью.

Задняя нога, натыканная трюфелями, на вертѣлѣ. Оправь оную какъ водится къ жаренію, изрѣжь фунтъ трюфелей подобіемъ шпику и полфунта ветчиннаго сала; приправь то и другое солью и пряными зельями; нашпекуй ногу и держи сутки или двое завернувъ въ бумагу, чтобы мясо напиталось вкусомъ трюфелей; послѣ жарь на вертѣлѣ, завернувъ саломъ и бумагою. По томъ панируй хлѣбнымъ мякишемъ, позарумянь и подавай съ собственнымъ ея сокомъ, или съ рагу трюфельнымъ.

Задняя нога, скатанная на вертѣлѣ. Взявъ эту часть заморенную, отдѣли мясо отъ кости, но оставь оное на ручкѣ; сдѣлай фаршъ изъ бѣлаго куринаго мяса съ хорошею приправою; наложи на снятое съ ноги мясо и обкатай около кости, стараясь удержать форму ноги, увязывая ниткою; нашпекуй дробнымъ шпекомъ, обверни бумагою; зажарь и подавай съ сокомъ, или рагу трюфельнымъ.

Задняя нога ло Королевски. Обери жиръ и мясо съ кости, избей оное, нашпекуй крупнымъ и пряностьми посыпаннымъ шпекомъ и ветчиною; обваляй мукою и обжарь въ свиномъ салѣ; по томъ положи въ горшокъ съ душистыми травами; натыкавъ гвоздикою, и наливъ добрымъ бульіономъ, дай прѣть долго. Сдѣлай рагу изъ печерицъ, трюфелей, донушковъ артишочныхъ и верхушекъ спаржи, телячьихъ кишокъ, ува-

Digitized by Google

уваривъ и приправивъ кулисомъ краснымъ. Выложи ногу, облей сказаннымъ рагу, а чтобы напиталось вкусу, привари съ этимъ рагу и подавай гарнировавъ фрикандами. Можно же подавать ногу, таковымъ образомъ приготовленную, со всякими рагу изъ стручевыхъ овощей, дробнаго луку, селлерейнымъ, цикорейнымъ, кардовъ Испанскихъ, или съ соусомъ аше т. е. рубленымъ.

Задняя нога въ Робертовомъ соусѣ. Зажаривъ, облей оную этимъ соусомъ. См. *Соусы.*

Задняя нога по Султански. Взявъ замоpенную эту часть, приподлупи кожу, и посредине мясистаго мѣста сдѣлай ямку, но такъ, чтобъ не прорѣзать на сквозь; положи въ ямку хорошаго фаршу, накрой кожею; нашпекуй ногу, обверни бумагою и жарь на вертѣлѣ. Послѣ подавай оную съ соусомъ, по Султански называемымъ. См. *Соусы.*

ЗАКВАСА. Смотри *Лафтъ.*

ЗАМОРЕНІЕ МЯСА. Смотри въ статьѣ *Мясо.*

ЗАПЕКАННЫЯ РАСТѢНІЯ. (С. *Прислѣш.*) Сіи приготовленія огородныхъ растѣній введены въ обыкновеніе для перемѣны пирожнаго; обыкновеннѣйшія изъ нихъ слѣдующія:

Залеченые артишоки. Очистить оные, такъ какъ приготовляютъ къ варенію; разрѣзать по поламъ, а каждую половину еще на двое, естьли артишоки крупны; по томъ отъ каждой части суровые и маленькіе листки обрѣзать, положить часа на два въ холодную воду, послѣ въ водѣ съ солью до половины спѣлости сварить; вынувъ же, дать отечь, обмокнуть въ желаемое жидкое тѣсто и зажарить въ коровьемъ маслѣ.

Залеченая спаржа. Очистивъ оную, положить въ кипятокъ, взварить нѣсколько; послѣ вынувъ, осушить и остудить, по томъ спаржу обмакать, сколько есть вней мягкаго, въ жидкое тѣсто, и зажарить въ коровьемъ маслѣ.

Digitized by Google

Запеченые сахарные корни. Должно оные чисто оскрести, однажды какъ спаржу взварить, обмочить въ тѣсто и зажарить въ коровьемъ маслѣ. Съ корнями *моркови*, *цикоріи* и *скорсонеры* поступаютъ таковымъ же образомъ. Еще таковымъ же образомъ запекаютъ нѣкоторыя травы и цвѣты, какъ то: листы шалфеи, щавелевые, цвѣты бузинные и проч.

Примѣчаніе. Жидкое тѣсто описано будетъ въ статьѣ *Пирожное*; можно къ сему избирать какое угодно.

ЗАПЕЧЕННЫЕ РАКИ. (С. *Повар.*) Очистивъ раковъ изъ лузги по обыкновенію, оставить у оныхъ клешни, посыпать ихъ мукою, смѣшанною съ толченымъ инбиремъ и крошеною петрушкою; послѣ зажарить въ коровьемъ маслѣ очищенномъ. Мѣшая крошеную петрушку съ мукою, можно класть траву эту цѣлкомъ для украшенія.

ЗАПЕЧЕННЫЯ СЕЛЬДИ. (С. *Повар.*) Вырѣзавъ у сельдей плавки и вынувъ кости, также икру и молоки, мочить ихъ три или четыре часа въ прѣсномъ молокѣ; послѣ обмочивъ въ жидкое тѣсто, въ маслѣ коровьемъ зажарить.

а) Вынувъ сельдей изъ молока, прежде обмоканія въ тѣсто, должно насухо вытереть, сперва въ тѣстѣ обвалять, а потомъ еще обмочивъ, жарить.

б) Въ это тѣсто сахару не кладется, а муку мѣсить на бѣломъ винѣ съ яицами.

ЗАЯЦЪ. (С. *Повар.*) Вкусомъ изъ сихъ довольно знакомыхъ животныхъ превосходятъ нагорные живущихъ на равнинахъ, равнымъ образомъ *Русаки*, бѣлыхъ или собственно зайцовъ. Для поварни должно избирать зайцовъ молодыхъ, жирныхъ и таковыхъ, кои во время травли больше гонены. Горныхъ зайцовъ мясо по тому бываетъ внуснѣе, что они питаются ароматными травами. Молодой заяцъ до шести и девяти мѣсяцовъ состоитъ въ уваженіи; послѣ сего сроку не столько. Зимою зайцы, а особливо осенью, бываютъ вку-

Digitized by Google

вкуснѣе лѣтняго. Приготовленія изъ молодыхъ и старыхъ зайцовъ слѣдующія:

Заяцъ а ла добь. Разними онаго на части, нашпекуй крупнымъ шпекомъ, вари въ бульйонѣ, съ солью, перцомъ, гвоздикою и малою прибавкою вина; дай гораздо увариться. Послѣ того разотри печенку и кровь съ мукою, влей ниточку уксусу, положи оливокъ; вынувъ косточки и капорсовъ, привари, и въ этомъ подавай сваренаго по вышесказанному зайца.

Заяцъ жареной. Снявъ кожу, выпотроши и натри зайца его кровью; пообсуши надъ жаромъ, нашпекуй дробнымъ шпекомъ и жарь на вертѣлѣ. Есть обыкновеніе подавать къ зайцу сладкой соусъ, разваривая жидкой сыропъ изъ сахару на винѣ съ корицею; или соусъ уксусу взваренаго съ солью, перцомъ и луковицами, натыканными гвоздикою. — Молодыхъ зайцовъ жарятъ большею частью въ сметанѣ.

Заяцъ по мѣщански. Разними онаго въ куски, кровь собери особливо; нашпекуй мясо крупнымъ шпекомъ, вари въ бульйонѣ, съ стаканомъ бѣлаго вина, пучкомъ петрушки, лукомъ дробнымъ, чеснокомъ, гвоздикою, мушкатомъ, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, солью и крупно столченымъ перцомъ; вареніе должно производить на слабомъ угольномъ огнѣ. Возьми заячью печенку, столки оную мягко, и помочивъ не много бульйономъ, протри сквозь сито, и смѣшай съ кровью. Когда рагу сварится и жижа повыкипитъ, положи кровь, смѣшанную съ печенкою, смѣшай и больше не вари, прибавь капорсовъ цѣлкомъ и подавай на столъ.

Заяцъ по Сенгаразски. См. *Кроликъ.*

Заяцъ по Швейцарски. Разнявъ онаго въ части, нашпекуй крупнымъ шпекомъ, вари въ бульйонѣ съ солью, перцомъ, гвоздикою и малою долею бѣлаго вина. Печенку и кровь разотри съ мукою, примѣшай въ уварив-

Digitized by Google

рившійся бульіонъ, съ прибавкою ниточки уксусу, оливокъ, срѣзавъ съ костей, и подавай горячее.

Заяцъ, филейки онаго въ пирогѣ горячемъ. Сними съ почекъ филейки, поджарь въ кострюлѣ съ масломъ коровьимъ, петрушкою, дробнымъ лукомъ, зубкомъ чесноку изрубленнаго, печерицами, почти цѣлкомъ положенными; дай остынуть. Сдѣлай пирогъ, на дно положи тертаго ветчиннаго сала, на оное филейки, посыпь солью и перцомъ; накрой ломтями сала и коровьимъ масломъ; сведи пирогъ по обыкновенію, испеки; по томъ приподнявъ крышку, слови жиръ, накати доброю эссенціею, выдави сокъ изъ двухъ лимоновъ и посылай горячій.

Заяцъ, филейки онаго въ горшкѣ. Сними изъ почекъ филейки, накроши сала въ жеребейки продолговатые, каковыми шпекуютъ: перемѣшай съ петрушкою, дробнымъ лукомъ, чеснокомъ, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ; все изрубивъ мѣлко, приправь солью и пряностьми: всѣ филейки нашпекуй, положи въ горшокъ съ полуторою рюмкою водки Французской, коровьимъ масломъ, пучкомъ травъ, солью и перцомъ: накрой ломтями ветчиннаго сала. Парь въ горячей золѣ часа четыре или пять. Когда поспѣютъ, уклади филейки въ чашѣ, покрой ломтями ветчиннаго сала, вылей соусъ, отсуди, и подавай въ числѣ главныхъ холодныхъ блюдъ.

Заяцъ въ пирогѣ по мѣщански. При обниманіи зайца кровь собери особливо, мясо разними на части, нашпекуй крупнымъ шпекомъ, приправь солью, перцомъ, дробнымъ лукомъ и мѣлко изрубленнымъ чеснокомъ. Положи въ горшокъ съ полрюмкою водки Французской и коровьимъ масломъ. Вари на маломъ огнѣ. Когда уварится и жижа огустѣетъ, положи кровь и привари, не давая вскипать. Сложи это въ запеченое уже подобіемъ чаши тѣсто, расправивъ порядочно куски; подавай въ числѣ холодныхъ блюдъ.

Зая-

Digitized by Google

Заячьи филейки съ лукомъ. Возьми стараго зайца, или двухъ молодыхъ, покрой саломъ и зажарь на вертѣлѣ. Вырѣжь по томъ филейки сколько возможно тоне. Возьми луковыхъ перьевъ, естьли можно дробно пераго луку, скроши сколько возможно мѣльче. Положи оной съ филейками въ эссенцїю мясную лучшаго вкусу, приправь перцомъ, солью и лимоннымъ сокомъ; взвари, не давая кипѣть.

Заяцъ въ черномъ соусѣ. Лопатки и заднїя ноги отними цѣлкомъ, а прочее изрѣжь въ куски; нашпекуй крупнымъ шпекомъ и жарь въ глубокой сковородѣ въ растопленномъ ветчинномъ салѣ съ петрушкою; вари особливо въ бульїонѣ и красномъ винѣ; пучокъ поваренныхъ травъ, съ солью, перцомъ, лавровымъ листомъ и свѣжимъ лимономъ; смѣшай это съ первымъ и повари вмѣстѣ. Поджарь заячью печенку въ коровьемъ масмѣ, и столокши, протри сквозь сито съ поджареною мукою, смочивъ не много тѣмъ же бульїономъ и лимоннымъ сокомъ; смѣшай все и подавай горячее.

Или таковымъ образомъ: разними зайца на части, кровь собери особливо; мясо пожарь въ коровьемъ маслѣ, съ добрымъ пучкомъ поваренныхъ травъ; положи щепоть муки, смочи бульїономъ, стаканомъ бѣлаго вина, приправь солью и перцомъ, размѣшай въ это и кровь, и когда сокъ поуварится, посылай на столъ.

Заяцъ въ терринѣ. Сними съ почекъ филейки, нашпекуй оные дробнымъ шпекомъ, спрыснутымъ перцомъ; положи въ террину, то есть, глубокую глиняную сковороду или черепню, ломтей ветчиннаго сала и ветчины, приправь солью, перцомъ и другими пряностьми, положи на это филейки, оклавъ ихъ всюду сырыми трюфелями и печерицами: накрой все это ломтями битой говядины и ломтями ветчиннаго сала; наложи крышку и обмажь тѣстомъ швы: задерживай загребши совсѣмъ въ жаръ. Когда поспѣетъ, сними долой говя-

Digitized by Google

дину и ломти сала; сними жиръ, прибавь въ жижу эссенціи ветчинной и подавай горячее.

Заяцъ въ тортѣ. Вынь изъ почекъ филейки, нашпекуй дробнымъ шпекомъ; выведи въ тортной сковородѣ поддонокъ съ окрайками изъ хорошаго тѣста, положи въ него на терку тертаго ветчиннаго сала, приправь перцомъ, другими пряностьми и душистыми травами; на это положи филейки, приправь вышеписаннымъ; покрой ломтями ветчиннаго сала и свѣжимъ коровьимъ саломъ; верхъ торта сдѣлай по обыкновенію и поставь въ печь. Когда испечется, сало сними и жиръ, положи эссенціи ветчинной, накрой опять крышкою и отпускай горячій.

Заячій рагу. Возьми одного или двухъ молодыхъ зайцовъ, разними въ части, нашпекуй крупнымъ перцомъ, спрыснутымъ шпекомъ. Жарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, съ прибавкою муки, бульіону, рюмкою бѣлаго вина, соли, перцу и пучка травъ. Когда соусъ огустѣетъ, подавай съ помаранцовымъ сокомъ.

Примѣчаніе. Чтобъ узнать, молодой ли заяцъ, надобно потянуть уши въ рознь, естьли кожа между оными раздается, значитъ зайца молодаго.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо зайцовъ старыхъ и молодыхъ, когда мягко и хорошо задержано, составляетъ пищу сочную и довольно удобную къ варенію въ желудкѣ. Изъ всѣхъ черныхъ мясъ заячье самое легкое, меньше твердое, не столько тяжелое, и въ которомъ не столько остръ. Совсѣмъ тѣмъ не совѣтуемъ онаго употреблять имѣющимъ желудокъ и провождающимъ жизнь сидячую.

ЗЕМЛЯНИЦА. (С. *Канд.*) Оной имѣемъ мы два главныхъ рода, садовую, инако Шпанскою называемую, и дикорастущую въ лѣсахъ. Первая вкуснѣе и духовитѣе; послѣдняя же не столько, и кислѣе, безъ сумнѣнія отъ того, что тѣнь древесная по часту заслоняетъ ей лучи солнечные. Есть также земляница кра-

Digitized by Google

красная и бѣлая; но качества оныхъ одинаковы. Къ употребленію надобно отбирать крупную, спѣлую, сочную, душистую и легкаго виноградnаго вкусу.

Земляница въ карамелѣ. Положи въ тазъ сахару четверть или полфунта по количеству ягодъ; смочивъ сахаръ не много водою, увари оной въ карамель, пока пожелтѣетъ: сними тазъ съ огня и поставь на горячую золу, чтобъ не сѣлъ; обмочай въ него крупныя ягоды, державъ ихъ за стебликъ, и клади на мѣдной листъ, натертый слегка хорошимъ Прованскимъ масломъ. Когда засохнутъ, сохраняй ягоды, какъ за лучшее изыщешь.

Земляница въ канелонахъ мороженыхъ. Раздави въ чашѣ два фунта отборной спѣлой земляницы, съ полуфунтомъ ягодъ красной смородины; налей на это два съ половиною фунта воды, прибавивъ фунтъ сахару; дай всему мокнуть добрыхъ полчаса. Послѣ протри сквозь сито, сложи въ мороженицу и заморозь. Тогда расклади въ формы узорчатыя, канелонами называемыя; обверни формы бумагою, поставь на ледъ. Когда подавать и выпрокидывать на блюдо, стоитъ только дно формы омочить въ горячей водѣ и толкнуть слегка въ дно пальцомъ.

Земляница въ компотѣ. Отобравъ крупныхъ не очень созрѣвшихъ ягодъ, осчипи и перемой; дай на ситѣ отечь. Приставь въ тазикѣ полфунта сахару, смочивъ не много водою, и увари большимъ перомъ. Это узнать можно, когда захвативъ не много сахару на ложку, имѣющую скважины, дунуть, чтобъ онъ выскочилъ нитками: тогда клади въ него ягоды, и тазъ съ огня сними. Дай немного постоять, помѣшивая осторожно ложкою; послѣ приставивъ на огонь, дай разъ закипѣть; но тотчасъ сними, естьли ягоды станутъ развариваться; когдажъ въ половину остынутъ, складывай въ компотницу.

Земля-

Digitized by Google

Земляничной кремъ, или творогъ. Взявъ бутылку хорошихъ сливокъ, вылей въ чашу, и положи въ нихъ четверть фунта сахару, увари до половины; возьми добрыя пригоршни перебранныхъ и отъ зелени очищенныхъ ягодъ, перемой и разотри ихъ въ иготѣ. Положи въ сливки и перемѣшай; когда въ половину остынетъ, положи съ горошину величиною заквасы, дѣлаемой изъ телячьяго желудка, или понуждѣ лимоннаго соку; процѣди все сквозь салфетку прямо въ компотницу или чашу, въ которой кремъ подавать; поставь въ погребъ створожиться, а по томъ позастынуть на ледъ.

Земляника обсахаренная, или въ сорочкѣ. Взбѣй въ пѣну яичнаго бѣлка, обмокай въ эту пѣну ягоды, и обваливай въ мѣлкомъ сахарѣ; готовыя ягоды клади на листы бѣлой бумаги, растлатые на ситахъ, и поставь засохнуть въ самой легкой вольной духъ.

Земляничной творогъ мороженой. Взявъ желаемое количество ягодъ, осчипи и раздави, смѣшай по томъ съ бутылкою сливокъ и тремя четвертьми фунта сахару; дай этой смѣси постоять часъ, и пропустивъ по томъ сквозь сито, сложи въ мороженицу и замороз. Выложи изъ мороженицы въ форму творожную, и поставь на ледъ, чтобъ не растаяло до употребленія. Когда надобно творогъ выпрокинуть на блюдо, стоитъ подержать форму не много въ теплой водѣ.

Земляничное мороженое. Возьми полфунта земляники обобранной и осьмуху фунта ягодъ красной смородины, разотри вмѣстѣ въ чашѣ, прибавивъ полфунта сахару и треть штофа воды; дай этому постоять четверть часа; процѣди нѣсколько разъ сквозь сито; держи въ каменной чашѣ до тѣхъ поръ, какъ замораживать.

Земляничной мармеладъ. Развари большимъ перомъ два фунта сахару; снимая съ огня, положи въ него фунтъ отборныхъ ягодъ растертыхъ и протертыхъ

Digitized by Google

тыхъ сквозь сито деревянною ложкою; вымѣшай, чтобъ ягоды съ сахаромъ соединились; сложи въ банки, и когда остынетъ, завяжи оныя.

Земляничные масселаны. Облупи кожу съ фунта сладкаго миндалю, дай оному очахнуть и столки въ иготѣ мягко; прибавь пригоршни отборныхъ ягодъ земляницы, перемытыхъ и осякшихъ; толки еще, ворочая пестикомъ, пока ягоды съ миндалемъ соединятся. Развари фунтъ сахару перомъ, положи въ него миндаль столченой; приставь тазъ на самой слабой жаръ, чтобъ тѣсто это огустилось до тѣхъ поръ, какъ станетъ отставать отъ тазу; выложи оное на листъ и дай остыть. Тогда положи оное въ иготь съ тремя бѣлками свѣжихъ яицъ. Валяй тѣсто съ добрую четверть часа, пересыпая мѣлкимъ сахаромъ. Дѣлай по томъ изъ онаго массепаны, или, какъ испорченно называютъ, марцыпаны, желаемой величины и формы, которые послѣ запеки въ вольномъ духу.

Земляничные масселаны глясированные. Возьми полфунта сладкаго миндалю, облупи и столки въ иготѣ мягко; во время толченія подкладывай временно яичнаго бѣлку, и по нѣскольку воды помаранцовыхъ цвѣтовъ или розовой къ воспрепятствованію, чтобъ миндаль не смаслился. Развари въ тазикѣ полфунта сахару перомъ, положи въ него миндаль и дай повысохнуть, державъ тазъ на слабомъ угольномъ жару, пока тѣсто начнетъ отставать отъ тазу. Сними съ огня, и когда остынетъ, выложи это тѣсто въ иготь, переталкивай оное, прибавивъ два бѣлка свѣжихъ яицъ и немного мѣлкаго сахару; по томъ дѣлай изъ тѣста сего массепаны. Запекай въ вольномъ духу; когда поспѣютъ, глясируй оные земляничнымъ мармеладомъ, разведеннымъ на малой долѣ яичнаго бѣлку и опять посади въ печь позасохнуть.

О варенїи земляники въ сахарѣ и прочемъ смотри въ статьѣ *Вареніе Закусокъ.*

За-

Digitized by Google

Замѣчанїе Медицинское.

Земляница составляетъ изъ лѣтнихъ плодовъ самый здоровый; она питаетъ, прохлаждаетъ, влажитъ, мягчитъ, отверзаетъ утробу и полезна для сердца. Пища сїя хороша для всякаго, и вообще можно употреблять оной много и всегда безъ отягощенїя. Вредить она можетъ развѣ только особамъ, имѣющимъ желудокъ холодный, который не варитъ никакихъ прохлаждающихъ вещей.

ЗОЛОТИТЬ. (С. *Повар.*) По поваренному и у приспѣшниковъ значитъ это, помазывать пирожное и нѣкоторые паштеты яичнымъ желткомъ способомъ кисти. Позолота сїя бываетъ гуще и слабѣе по количеству наложенныхъ яицъ, кои разбиваютъ въ пѣну вмѣстѣ съ бѣлкомъ. Въ посты къ позолотѣ этой употребляютъ настоянной шафранъ и щучью икру.

И.

ИНБИРЬ. Это корень травы, растущей въ Индїи и островахъ Антильскихъ; вкусъ онаго прянъ и оромашный. Въ Антильскихъ островахъ онъ въ великомъ употребленїи, гдѣ замѣняетъ онъ перецъ. Дѣйствїе его полезное желудку и возбужденїе позыву на ѣду. Въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ онъ родится, служитъ въ салатъ; къ намъ привозятъ его сушеной и въ сахарѣ вареной. Смотри въ статьѣ *Варенїе Заѣдокъ*. Сухой инбирь множественно употребляется въ поварняхъ.

ИНДѢЙСКАЯ КУРИЦА. (С. *Повар.*) Родъ этихъ птицъ вывезенъ изъ Индїи, а другїе сказываютъ, что изъ Нумидїи. Какъ оныхъ откармливать для поварни, писано будетъ въ статьѣ *Откармливанїе птицъ*.

Индѣйка а ла добь. Возьми старую жирную индѣйку, сложи ноги по обыкновенїю за кожу и нашпекуй крупнымъ шпекомъ; положи петрушки, дробнаго луку, зубокъ

Digitized by Google

зубокъ чесноку, перцу и соли съ примѣсью другихъ пряностей, съ индѣйкою въ горшокъ, съ малою долею булїону и рюмкою Французской водки; накрой ломтями ветчиннаго сала, чтобъ этотъ брезъ былъ довольно напитанъ; положи также двѣ рѣпчатыхъ луковицы, два корня пустарнаку и пучокъ петрушки: вари на маломъ огнѣ пять или шесть часовъ. Послѣ дай въ этомъ брезѣ остынуть, и сокъ, обратившїйся въ студень, поклади внутрь индѣйки, и покрывъ оную сверху саломъ свинымъ, подавай холодную.

Индѣйка въ эстуфадѣ, въ своемъ соку. Возьми молодую жирную индѣйку, и сложивъ сплющи оную не много. Положи въ кострюлю телятины и ветчины; пообжарь индѣйку въ растопленномъ салѣ, и положи въ кострюлю брюхомъ вверхъ, а на нее петрушки, луку, печерицъ рубленыхъ и топленаго сала; покрой ломтями ветчиннаго сала. Когда поспѣетъ, оботри съ нее жиръ, слови также оной съ бреза, въ которомъ она варилась, процѣди сквозь сито, и обливъ онымъ индѣйку, съ прибавкою лимоннаго соку, отпускай на столъ.

Индѣйка жареная. См. въ статьѣ *Жареное.*

Индѣйка панированная съ эстрагономъ. Возьми индѣйку заморенную, то есть, которая по убоѣ висѣла сутки или больше, начини фаршемъ изъ ея печенки, и зажарь на вертѣлѣ. Когда поспѣетъ, размѣшай два желтка яичныхъ въ маломъ количествѣ растопленнаго масла коровьяго, вымажь этимъ хлупь у индѣйки и наложи крошенаго мякишу бѣлаго хлѣба. Позарумянь на вертѣлѣ и подавай съ соусомъ эстрагоннымъ. Возьми эстрагону, пообвари въ кипяткѣ, изруби мѣлко и положи въ добрую эссенцїю, съ сдобною стертою булкою; огусти этотъ соусъ на огнѣ и подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Индѣйка по Англински. Взявъ отъ индѣйки печенку съ довольнымъ числомъ ветчиннаго сала, петрушки, базилику, тертаго мушкатнаго орѣха, немного пер-

Digitized by Google

перцу; мѣлко изрубить и начинить онымъ старую индѣйку внутри, а у молодой отдѣлить кожу отъ хлупи, начинить и зажарить по обыкновенію; по томъ приправить оставшимся отъ жаренія соусомъ, и обложить лимономъ; или облить соусомъ съ раковыми шейками; или облупивъ луку и отваривъ въ водѣ, поджарить въ маслѣ коровьемъ, съ малымъ количествомъ муки, подливъ стаканъ вина Бургонскаго или другаго, прибавивъ нѣсколько анчоусовъ; или горсть петрушки, обваривъ въ кипяткѣ, поджарить въ маслѣ, съ прибавкою муки и мяснаго отвару: всѣ эти соусы можно въ этомъ Англинскомъ приготовленіи къ индѣйкѣ подавать.

Индѣйки по Ислански. Индѣйку по обыкновенію приправивъ, начинить начинкою, упомянутою въ предшедшемъ отдѣленіи, и взоткнуть на вертѣлъ съ кускомъ говядины, фунта въ два вѣсомъ, изжарить снѣло; по томъ говядину въ иготѣ столочь мягко, и положить въ кострюлю, съ нѣсколькими ложками Прованскаго масла и нѣсколькими рюмками Шампанскаго вина, двумя зубками чесноку, также съ базиликомъ и петрушкою. Когда гораздо уварится, протереть сквозь сито и онымъ приправить жареную индѣйку.

Индѣйка по Кардинальски. Взявъ жирную индѣйку, оправь по обыкновенію; печенку ея изруби съ трюфелями и печерицами въ жеребейки, спрысни солью и перцомъ и перетри съ ветчиннымъ на терку стертымъ саломъ; начини индѣйку; подлупи по томъ кожу на хлупѣ, впусти за оную раковаго масла и зашей; обверни индѣйку ломтями сала и бумагою; изжарь и подавай, обливъ кулисомъ раковымъ.

Индѣйка по Сенменульдски. Возьми восмнатцать ногъ отъ индѣекъ, облупи съ нихъ кожу и вари въ бѣломъ брезѣ (см. Брезъ) или по Сенменульдски. Когда сварятся и остынутъ, обложи ихъ хорошимъ фаршемъ, сгладь взбитымъ яицомъ, усыпь мякишемъ тертаго па-

Digitized by Google

папушника, и обжарь въ кипящемъ коровьемъ маслѣ; подавай, усыпавъ жареною въ маслѣ петрушкою. — Можно же ихъ, когда остынутъ, обмокать въ жидкомъ тѣстѣ и жарить въ маслѣ. — Или сваривъ и остудивъ ихъ, обмочить въ соусъ Сенменульдской; уваривъ оной, усыпать и обвалять толченымъ сухаремъ, зажарить на рашпарѣ, и отпускать на столъ сухія.

Индѣйка съ лукомъ. Молодую индѣйку начини печенкою по нижесказанному въ отдѣленіи индѣйка съ огурцами, и также зажарь на вертѣлѣ. Облей оную соусомъ, въ которомъ ужарены луковыя перья кудрявыя. Кудрявыми дѣлаютъ ихъ таковымъ образомъ: накроши перьевъ ножницами, отрѣзывая по стольку, сколько между пальцовъ захватить можно, и распарывая концы перьевъ иглою, бросай въ холодную воду.

Индѣйка съ огурцами. Опаливъ молодую индѣйку, выпотрошить, ноги и крыла сложить и начинить ее фаршемъ изъ ея печенки, съ петрушкою, дробнымъ лукомъ, печерицами рубленными и замѣсеннымъ на двухъ яичныхъ желткахъ; пообжарь въ салѣ и послѣ дожарь на вертѣлѣ. Огурцовъ скроши жеребейками, маринируй оные часъ въ уксусѣ съ солью, перцомъ и лукомъ, натыканнымъ гвоздикою. Обжарь въ костркѣ ломоть ветчины, пока пустить изъ себя сало, огурцы выжмавъ; положи въ него съ кускомъ коровьяго масла, жарь гораздо, накати жюсомъ по поламъ съ бульономъ; огусти кулисомъ, слови жиръ и облей этимъ индѣйку.

Индѣйка съ сметаною. Возьми индѣйку, жареную на вертѣлѣ, что сойдетъ со стола, обери бѣлое мясо, изруби оное и съ тертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба поджарь сухо въ сметанѣ, съ прибавкою говяжьяго сала и ветчиннаго сала обваренаго; приправь солью и перцомъ; столки это въ иготѣ и наложи на хлупь. (Ноги и крыла у таковой индѣйки должны быть цѣлы.) Сгладь ножемъ, обмакивая оной въ взбитой яичной бѣ-

Digitized by Google

локъ, и зажарь въ печи. Послѣ того, обтеревъ сухо, облей сокомъ, которой остался при жареніи бѣлаго мяса.

Индѣйка съ трюфелями. Начини молодую индѣйку ея печенкою, изрубленною съ петрушкою, цибулею, печерицами, ветчиннымъ саломъ, на терку тертымъ; замѣси этотъ фаршъ на двухъ яичныхъ желткахъ, приправивъ солью и перцомъ. Жарь на вертѣлѣ и подавай съ трюфельнымъ рагу. Объ этомъ рагу смотри въ статьѣ *Трюфели.*

Индѣйка, фаршированная печенкою и трюфелями. Выбери индѣйку молодую, жирную и небольшую ростомъ. Осчипавъ, опали и выпотроши. Возьми три хорошихъ печенки, обланшируй; скроши жеребейками съ трюфелями, до половины сваренными въ бульйонѣ. Положи печенки сіи и трюфели съ кулисомъ, и увари гораздо, пока соусъ огустѣетъ. Дай остынуть, начини этимъ индѣйку и зашей. Жарь на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою; подавай съ хорошею эссенціею, то есть густымъ сокомъ, изъ мясъ извлекаемымъ и увареннымъ.

Индѣйка, фаршированная анчоусами внутри, съ зестомъ лимоннымъ, въ собственномъ ея соку. Возьми молодую жирную индѣйку, и оправивъ по обыкновенію, начини слѣдующимъ фаршемъ: возьми три анчоуса, печонку индѣечью, петрушки, цибули, печерицъ; все скрошивъ, столки, замѣси на трехъ яичныхъ желткахъ, съ перцомъ и щепоткою соли. По начиненіи обверни индѣйку ломтями ветчиннаго сала и бумагою, и зажарь на вертѣлѣ. Возьми лимону, обрѣжь съ него зестъ, положи въ хорошую эссенцію мясную, подави ложкою и облей этимъ индѣйку.

Индѣйка, шпекованная ветчиною съ эшалотомъ. Взявъ молодую индѣйку, пообжарь не много, нашпекуй ветчиною точно такъ, какъ шпекуютъ саломъ; обверни послѣ ломтями ветчиннаго сала и бумагою, жарь на вер-

Digitized by Google

вертѣлѣ и подавай, съ сокомъ собраннымъ при жаренїи, которой должно приварить съ мѣлко искрошеньмъ эшалотомъ. Ветчину къ шпекованїю должно вырѣзывать по длинѣ, а не поперегъ, какъ сало.

Индѣйка шаромъ съ устрицами. Согни индѣйку шаромъ по сказанному въ статьѣ *Балонъ*, и приготовь какъ тамъ писано, а послѣ подавай съ рагу устричнымъ. Возьми дюжину устрицъ, отвари въ водѣ, не давая вскипѣть, выложи въ холодную воду, и дай отечь. Положи въ сокъ изъ горшка, въ которомъ готовилась индѣйка, два анчоуса и устрицы, взогрѣй, не доводя къ кипѣнїю, и оклади это около шара или балона.

Индѣйской курицы крыла.

Индѣйской курицы крыла а ла десгре. Возьми кожу, сняшую съ цыплятъ, или пулярды, когда мясо оныхъ употребляется въ фаршъ, въ фрикасѣ, или въ филейки. Положи крыла въ формы, набей формы фаршемъ куринымъ, или филейками бѣлаго мяса, обверни въ кожу каждое крыло, выкидывая оной изъ формъ съ фаршемъ; склей взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ, и жарь въ печи четверть часа, чтобъ зарумянилось; подавай съ соусомъ вина Шампанскаго. С. *Соусы.*

Индѣйской курицы крыла бѣлыя. Возьми дюжину крылъ, обвари въ кипяткѣ и согни. Жарь въ маслѣ коровьемъ, съ ломтемъ ветчины, печерицами, жеребейками скрошенными, пучкомъ травъ; дай соку поукипѣть, и приправивъ пряностьми, продолжай держать на слабомъ огнѣ; слови жиръ, подбей соусъ смешаною и желтками, и подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Индѣйской курицы крыла, въ печи задержанныя, съ дробнымъ лукомъ. Положи въ кострюлю ломтей обвареной телятины и положи крыла, также обланшированныя; накрой ломтями ветчиннаго сала и пучкомъ травъ; смочи добрымъ бульїономъ, присоли и посыпь крупно столченаго перцу; въ половинѣ варенїя положи

Digitized by Google

дробныхъ луковокъ, обваренныхъ въ кипяткѣ. Когда сварится, вынь крыла и луковицы; соусъ изъ кострюли пропусти сквозь сито; уваривай оной гуще съ телятиною, и подбей яичными желтками. Выложи часть онаго на блюдо, сотри съ мякишемъ бѣлаго хлѣба и тертымъ пармезаномъ; выложи на это крыла и луковицы; посыпь пшеничнымъ толченымъ сухаремъ и пармезаномъ; поставь въ печь позарумяниться. Дай отечь и подавай съ процѣженнымъ соусомъ.

Индѣйской курицы крыла въ фрикасѣ. Поджарь крыла въ коровьемъ свѣжемъ маслѣ съ петрушкою, цибулею, зубкомъ чеснoку, гвоздикою и печерицами. Положи счепоть муки, накати бульёномъ и бѣлымъ виномъ, приправь солью и крупнымъ перцомъ; огусти соусъ варенѣмъ на маломъ огнѣ; подбей желтками, сметаною и ниточкою уксусу въ то время, когда отпускать на столъ.

Индѣйской курицы крыла жареныя. Свари десять крылъ въ брезѣ лучшаго вкусу, дай остынуть, обмочи въ яицахъ, взбитыхъ пѣною, обваляй мякишемъ хлѣбнымъ, зарумянь, обжаривая, и посыпь жареною въ маслѣ петрушкою.

Индѣйской курицы крыла по Ислански. Свари ихъ обланшировавъ въ хорошемъ брезѣ; вынувъ, обмочи въ яица, взбитыя пѣною; обваляй мякишемъ бѣлаго хлѣба; обмочи саломъ, еще обваляй, и зажаривъ на рашпарѣ, подавай съ соусомъ Испанскимъ. См. *Соусы.*

Индѣйской курицы крыла по Сенменульдски. Сваривъ и обжаривъ ихъ по вышесказанному, подавай съ соусомъ, ремуладъ называемымъ.

Индѣйской курицы крыла съ горохомъ. Возьми восемь крылъ, вари въ добромъ бульёнѣ, съ ломтемъ ветчины и пучкомъ травъ. Въ половинѣ варенія прибавь фунтъ дробнаго гороху, съ яицо куриное величиною свѣжаго масла коровьяго, не много кулису и жиру.

Сни-

Digitized by Google

Сними жиръ ложкою, приправь мушкатнымъ орѣшкомъ, и съ орѣхъ величиною сахару положи.

Индѣйской курицы крыла съ эссенціею. Нашпекуй дюжину крылъ, обланшируй и вари въ бульїонѣ, съ ломтемъ ветчины, пучкомъ травъ и грибами, цѣлкомъ положенными; послѣ крыла гласируй по сказанному о фрикандо (см. это слово), и окончи тѣмъ же образомъ.

Индѣйской курицы крыла съ морковью. Обланшируй и вари въ добромъ брезѣ дюжину крылъ; подавай съ соусомъ морковнымъ. Морковь должно обрѣзать подобіемъ миндальныхъ ядръ, обланшировать и варить въ бульїонѣ по поламъ съ жюсомъ; положить послѣ въ хорошую эссенцію и этимъ облить крыла.

Индѣйской курицы крыла съ пармезаномъ. Положи въ кострюлю телятины и ветчины, восемь крылъ, пучокъ травъ, растопленнаго ветчиннаго сала; накрой ломтями сала и поставь на горячую золу. Слови жиръ, подбавь кулису и процѣди сквозь сито. Выложи этотъ соусъ на блюдо или въ соусникъ, посыпь тертымъ пармезаномъ, и положи на это крыла; облей остаткомъ соусу, и посыпавъ опять пармезаномъ, прижарь въ печи; наконецъ гласируй раскаленною лопаткою.

Индѣйской курицы крыла съ раками. Положи въ кострюлю телятины и ветчины, а на оныя восемь крылъ и восемь хорошихъ раковъ, соли, перцу, ветчиннаго сала растопленнаго, пучокъ травъ, зубокъ чесноку; накрой ломтями ветчиннаго сала и вари на горячей золѣ. Выложи крыла и раковъ на блюдо; положи въ брезъ, въ которомъ они варились, кулису, и во время варенія снимай пѣну. Процѣди этотъ соусъ сквозь сито, вылей на крыла и приправь лимоннымъ сокомъ.

Индѣйской курицы крыла съ устрицами. Вари крыла по вышесказанному въ брезѣ и подавай съ устричнымъ соусомъ.

Digitized by Google

Индѣйской цыпленокъ.

Разумѣются въ этомъ какъ цыплята вообще, такъ и молодыя куры, кои еще не были насѣдками. Приготовляются изъ оныхъ слѣдующія.

Индѣйской цыпленокъ въ добѣ. Хотя къ сему и употребляются цыплята, но лучше брать старую жирную индѣйку. Нашпикуй оную крупнымъ шпекомъ, и положи съ петрушкою, цибулею, зубкомъ чеснoку, приправя смѣшенными пряностьми, солью и перцомъ, въ горшокъ, налей бульёномъ и положи рюмочку Французской водки; накрой ломтями ветчиннаго сала, прибавь двѣ луковицы, два корня пустарнаку и пучокъ поваренныхъ травъ. Вари на маломъ огнѣ пять или шесть часовъ; сними, дай остыть и соусу застыть. Наполни онымъ внутренность индѣйки, замажь свинымъ саломъ и подавай на столъ холодную.

Индѣйской цыпленокъ въ эссенціи съ луковицами. Изрѣжь луковицы ломтями, поджарь въ ветчинномъ салѣ, выбери и дай отечь; жижу накати добрымъ кулисомъ, процѣди сквозь сито и приставь на огонь съ лукомъ. Цыпленка зажарь и облей этимъ соусомъ.

Индѣйской цыпленокъ въ етуфадѣ. Возьми цыпленка жирнаго, сложи по обыкновенію и сплюсни нѣсколько. Положи въ кострюлю телятины и ветчины, и пообжаривъ не много цыпленка въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, положи въ кострюлю хлупью внизъ; а сверху петрушки, цибули, рубленыхъ грибовъ и растопленнаго ветчиннаго сала; накрой ломтями ветчиннаго сала и вари. Когда сварится, слови жиръ, процѣди сокъ, въ которомъ былъ цыпленокъ; оботри цыпленка и подавай въ этомъ соку, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Индѣйской цыпленокъ въ пирогѣ. Начини онаго фаршемъ, сдѣланнымъ изъ его печенки, съ петрушкою, цибулею и рубленными грибами, на яичныхъ желткахъ; оставь этого фаршу не много, чтобъ положить на дно пирога, сдѣланнаго изъ добраго тѣста; спрысни цыпленка

Digitized by Google

ка солью и перцомъ, прибавь одинъ лавровой листъ, положи въ пирогъ, накрой ломтями ветчиннаго сала и телятины, наложи крышку и посади въ печь. Когда испечется, сними крышку, вынь ломти сала и телятины; сними жиръ, положи рагу изъ телячьяго потроху (см. *Потрохъ телячій*), печериць и пѣтушьихъ гребней. Отпускай горячій. Можно этотъ пирогъ подавать и безъ рагу, съ процѣженнымъ кулисомъ изъ телятины и ветчины.

Индѣйской цыпленокъ въ пирогѣ холодномъ. Обжаривъ не много цыпленка, нашпекуй крупнымъ саломъ и ветчиною, приправь солью, перцомъ, смѣшенными пряными зельями, поваренными травами и крошеною цибулею; столки печенку съ рубленными сырыми трюфелями, тертымъ ветчиннымъ саломъ, солью и перцомъ; начини индѣйку. Сдѣлай поддонокъ пирога съ окрайками изъ преснаго тѣста; положи въ него слой толченаго сала, спрысни солью и перцомъ, душистыхъ травъ, лавровыхъ листовъ, трюфелей сырыхъ облупленныхъ; положи цыпленка и закрой онаго тѣмъ же, прибавя кусокъ масла коровьяго и сала ветчиннаго ломтями; накрой крышкою, позолоти и пеки въ печи около четырехъ часовъ; посрединѣ крышки прорѣжь скважину, что бы пирогъ не треснулъ. Когда спечется, наложи въ скважину вынутой кусокъ и посылай холодный на блюдѣ, подстлавъ салфетку.

Индѣйской цыпленокъ въ салми. Изжарь онаго въ половину спѣлости на вертѣлѣ, разрѣжь въ куски; вари въ виноградномъ винѣ, съ трюфелями, печерицами, нѣсколькими анчоусами, солью и перцомъ. Огусти соусъ телячьимъ кулисомъ, слови жиръ и подавай, приправивъ сокомъ помаранцовымъ, или съ соусомъ ветчиннымъ.

Индѣйской цыпленокъ въ фаршѣ. Изжаривъ онаго просто на вертѣлѣ, дай остынуть. Возьми кусокъ отъ телячьяго ссѣку, облупи съ него кожу, изрѣжь

Digitized by Google

въ куски съ обвареннымъ ветчиннымъ саломъ, саломъ говяжьимъ, вымемъ, печеницами; положи петрушки, цибули, душистыхъ травъ, соли и пряностей, и приставь на огонь. Выбери изъ цыпленка бѣлое мясо, изрубивъ мягко, смѣшай съ бѣлымъ хлѣбомъ, размоченнымъ въ молокѣ, шестью яичными желтками и тремя бѣлками, взбитыми въ пѣну. Столки этотъ фаршъ и выложи на блюдо, на него цыпленка, начини его рагу изъ потроху телячьяго, съ пѣтушьими гребнями и печеницами. Фаршемъ же набей хлупь, гдѣ вынуто бѣлое мясо, оправь ножемъ, обмокая оной въ яичной бѣлокъ, усыпь пшеничнымъ сухаремъ и позапеки въ печи. Когда позарумянится, вынь изъ печи, отопри сало и края блюда; рагу вышеписанное процѣди и вылей подъ индѣйку.

Индѣйской цылленокъ жареной. Этимъ способомъ можно жарить и старыхъ индѣйскихъ пѣтуховъ и куръ. Убивъ, надобно мясо заморить и обланшировать; нашпековать дробнымъ шпекомъ, обвернуть бумагою и жарить на вертѣлѣ. Когда поспѣетъ, бумагу снять, позарумянить и отпускать.

Индѣйской цылленокъ маринированной. Маринируй онаго три часа въ лимонномъ соку съ уксусомъ, солью, перцомъ, гвоздикою, цибулею и лавровымъ листомъ. Разболтай изъ муки жидкое тѣсто на бѣломъ винѣ и яичныхъ желткахъ; обмочи въ него цыпленка, и зажаривъ въ ветчинномъ или свиномъ салѣ растопленномъ, посыпь жареною въ маслѣ петрушкою и отпускай.

Индѣйской цылленокъ по Перигордски. Изруби два фунта трюфелей съ ветчиннымъ саломъ, стертымъ на терку, спрысни солью и крупнымъ перцомъ; начини этимъ жирнаго цыпленка, или курицу, зашей и дай лежать дни три или четыре, чтобъ напиталось мясо вкусомъ фаршу. Послѣ зажарь на вертѣлѣ, обвернувъ ломтями сала и бумагою. Подавай, обливъ соусомъ аше, съ трюфелями.

Ин-

Digitized by Google

Индѣйской цылленокъ по Принцессиному. Изрѣжь онаго въ куски и положи въ брезъ такъ какъ каплуна. Вынь, когда сварится, уваляй въ хлѣбномъ мякишѣ и зажарь румяно въ свиномъ салѣ. Выложи и подавай съ соусомъ ремоладомъ, дѣлаемымъ изъ анчоусовъ, петрушки, рубленыхъ капорсовъ, луку, съ жиромъ говяжьимъ и доброю приправою. Жарить по обваляніи лучше не въ салѣ, но на рашпарѣ, и послѣ зарумянить раскаленною лопаткою. — Таковымъ образомъ можно готовить простыхъ куръ и другихъ птицъ, и вмѣсто бреза варить въ горшкѣ въ булїонѣ, хорошо приправленномъ; надобно панировать и зарумянить.

Индѣйской цылленокъ по Прованскі. Возьми цыпленка или молодую индѣйку жирную, зажарь на вертѣлѣ, обвернувъ хлупь ветчиннымъ саломъ. Во время жаренія сего, сдѣлай рагу изъ печенокъ, покроху телячьяго, съ петрушкою, крошеною цибулею, солью и перцомъ, на ветчинномъ салѣ жаривъ, съ малою прибавкою муки. Смочи рюмкою хорошаго вина, прибавь капорсовъ и анчоусовъ рубленыхъ, оливокъ, срѣзанныхъ съ косточекъ, пучокъ травъ, и огусти говяжьимъ кулисомъ; облей этимъ жареное. — Таковымъ образомъ можно готовить каплуновъ, цыплятъ простыхъ, рябцовъ и бекасовъ.

Индѣйской цыбленокъ по Сенменульдски. Смотри индѣйка по Сенменульдски.

Индѣйской цылленокъ съ анчоусами. Смотри индѣйка, фаршированная анчоусами.

Индѣйской цылленокъ съ огурцами. С. Индѣйка съ огурцами.

Индѣйской цылленокъ съ раками. Подлупи пальцомъ кожу на хлупѣ, выбери бѣлое мясо, сдѣлай изъ онаго фаршъ, съ малою долею ветчиннаго сала и говяжьимъ саломъ, ветчиною, лукомъ, печерицами, трюфелями, солью, перцомъ, мушкатомъ, мякишемъ бѣлаго хлѣба, въ куриное яицо величиною, размоченнымъ въ

Digitized by Google

молокѣ или сливкахъ, и двумя яичными желтками. Все это изрубивъ, столки въ иготѣ, начини этимъ индѣйку за кожу и налей внутрь добраго рагу раковаго; заткни отверзтіе фаршемъ и зашей. Обверни ломтями телятины, ветчины и сала, заверни въ бумагу и жарь. По томъ снявъ обвертки, облей на блюдѣ раковымъ рагу.

Индѣйской цыпленокъ съ устрицами. Изготовь по вышеписанному; но вмѣсто рагу раковаго положи устричное. С. *Устрицы.*

Индѣйской цыпленокъ фаршированной. Сдѣлай фаршъ изъ ветчиннаго сала, съ лукомъ и петрушкою; начини онымъ на хлупѣ за кожу, изжарь на вертѣлѣ и подавай съ рагу изъ потроху телячьяго, гораздо увареннаго, огущеннаго кулисомъ телячьимъ.

Индѣйской цыпленокъ, фаршированной травами. Смотри индѣйка фаршированная. Подаютъ впрочемъ это блюдо съ разными рагу и разными украшеніями. Цыплятъ простыхъ, голубей и другихъ птицъ можно готовить и фаршировать таковымъ же образомъ; варить въ хорошемъ брезѣ, и давъ отечь, подавать съ рагу изъ потроху телячьяго и трюфелей, накативъ хорошимъ кулисомъ.

Индѣйской цыпленокъ филейками. С. *Цыпленокъ.* Приготовивъ по сказанному шамъ, подавай съ краснымъ рагу, приправленнымъ кулисомъ краснымъ.

Индѣйской цыпленокъ, шпекованной ветчиною и эшалотомъ. Приготовь по сказанному выше въ отдѣленіи *Индѣйской цыпленокъ въ пирогѣ холодномъ*, нашпекуй ветчиною и эшалотомъ; заверни въ ветчинное сало и бумагу, обверни ниткою и жарь. Подавай съ сокомъ мяснымъ, приваренымъ съ рубленымъ эшалотомъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо индѣекъ старыхъ и молодыхъ, когда жирно и мягко, составляетъ пищу легкую, питательную, здоровую и вкусу почти для всѣхъ пріятнаго. Однакожъ

Digitized by Google

кожъ у кого желудокъ слабъ и испорченъ, таковымъ употреблять мясо старыхъ куръ не очень хорошо.

ИРЪ. Смотри въ статьѣ *Варенїе Закусокъ.*

ІЕЗУИТСКОЙ КЛОБУКЪ, или *дутые пирожки.* (С. Присп.) Раскатай скалкою тонкой листъ слоенаго тѣста, разрѣзавъ оной на части; въ каждую по срединѣ положить сырной начинки, загнуть каждой листокъ по поламъ такъ, чтобъ по срединѣ осталось малое отверзтїе; послѣ чего верхъ разрѣзать рѣзцомъ на три рога и запечь въ печи.

а) Начинка дѣлается изъ сухаго сыру, котораго натеревъ на терку, стереть съ яицами.

б) Левашники съ сладкою начинкою дѣлаются таковымъ же образомъ; но послѣ жарятъ ихъ въ маслѣ вскипяченномъ.

К.

КАЛБАСЫ. (С. *Повар.*) Способъ дѣланїя оныхъ почти одинаковъ, но кишки къ сему употребляются разныхъ родовъ и приготовленїя оныхъ отличны, какъ изъ нижеслѣдующаго усмотрѣно будетъ.

Калбасы, андуиль называемыя, смотри ниже кровяныя калбасы.

Калбасы бѣлыя. Возьми бѣлаго мяса жареной курицы, количествомъ по числу дѣлаемыхъ калбасъ, свинаго подчеревка, изруби мѣлко, положивъ соли и перцу, прибавь не много молока, съ двумя или тремя яичными бѣлками, взбитыми въ пѣну. Свиныя кишки вычистивъ и перемывъ, начини вышеписаннымъ, завяжи съ обоихъ концовъ въ желаемую длину. Производя начиниванїе, прокалывай мѣстами иглою, чтобъ дать выходъ воздуху, который во время начинианїя спирается. Обланшируй въ кипяткѣ и дай остынуть. Приготовленїе оныхъ къ столу состоитъ въ жаренїи

на

Digitized by Google

на рашпарѣ, завернувъ въ бумагу не много, смазанную масломъ коровьимъ, или саломъ.

Калбасы бѣлыя инымъ образомъ. Дѣлаются оныя изъ варенаго мяса разныхъ птицъ. Возьми мясъ сихъ желаемое количество, сруби мягко съ подчеревкомъ свинымъ; положи въ кострюлю съ двумя луковицами, въ золѣ испеченными и раздавленными послѣ, прибавь крошеной петрушки и другихъ душистыхъ травъ, разныхъ пряныхъ зѣлій и два въ пѣну взбитыхъ яичныхъ бѣлка. Положи по томъ въ бутылку молока дюжину желтковъ яичныхъ, разболтай и свари, такъ какъ дѣлаютъ кремъ, и выложи къ прежнему въ кострюлю; повзогрѣй на огнѣ, чтобъ эта начинка поогустѣла не много. Начинивай оною кишки.

Калбасы бѣлыя инаго приготовленія. Взявъ два стакана молока, вари оное съ петрушкою, цибулею, тьминомъ, базиликомъ, лавровымъ листомъ, кишнецомъ, пока уварится до половины. Между тѣмъ очисти четверть фунта миндалю, столки и положи въ молоко; полфунта бѣлаго хлѣба изрѣжь жеребейками маленькими; мясо бѣлое отъ двухъ куницъ жареныхъ на вертѣлѣ изруби и дюжину луковицъ, сваренныхъ въ водѣ съ солью, когда простынутъ и осохнутъ, изруби же; взбей восемь яичныхъ бѣлковъ пѣною: все вышеписанное смѣшавъ, присоли и приправь пряными толчеными зѣлїями: выложи туда же и молоко съ миндалемъ; поставь на горячую печь, мѣшай безпрестанно, пока соединится. Начинивай этимъ кишки не полно, дабы не разорвало; вари ихъ четверть часа въ кипящей водѣ, по томъ вынь и остуди. Жарятъ таковыя калбасы въ бумажныхъ коробочкахъ, вымазанныхъ коровьимъ масломъ.

Калбасы говяжьи. Возьми нѣсколько кусковъ говядины, разрѣжь по поламъ, побей не много, пообравняй края, изруби обрѣзки весьма дробно съ говяжьимъ жиромъ, петрушкою, цибулею, печерицами, двумя луковиви-

Digitized by Google

вицами эшалоту, нѣсколькими листами базилику, солью спрысни, и крупно толченымъ перцомъ; замѣси эту начинку на четырехъ яичныхъ желткахъ и наклади на ломти говядины; каждой изъ нихъ скатай на подобїе калбасы, обверни нитками, и свари въ кострюлѣ въ бульїонѣ, прибавивъ рюмку бѣлаго вина, соли, перцу, луку, натыканнаго гвоздикою; бульїонъ этотъ уваритъ послѣ, и сдѣлавъ соусъ накаченїемъ жюсу, подавать съ калбасами. Можно же къ этимъ калбасамъ подавать рагу изъ какихъ нибудь огородныхъ растѣнїй.

Калбасы изъ гусиныхъ кишокъ. Взявъ свинаго мяса, изкрошить очень дробно, подлить не много ренскаго уксусу, приправить кардамономъ, мушкатомъ, перцомъ, и начинить кишки. Въ уксусѣ можно ихъ уберечь нѣсколько недѣль безъ поврежденїя.

Калбасы Италїанскїя. Взявъ три фунта свѣжаго свинаго сала, изрѣзать оное въ дробные жеребейки, просолить 14 золотниками соли, къ тому же прибавить толченыхъ гвоздики не много, корицы полтора золотника, одинъ мушкатной орѣшекъ, два грана амбры, не много сахару и нѣсколько капель сладкаго винограднаго вина; перемѣшай все это и поставь въ погребъ. По томъ возьми любовины свинаго мяса, то есть безъ жиру отъ окорока, 8 фунтовъ; выбравъ жилки, изруби дробно, высыпь на оное 14 золотниковъ сыру Пармскаго, на терку стертаго, 27 золотниковъ соли и 9 золотниковъ зернистаго перцу; продолжай рубить; послѣ перемѣшай съ первымъ саломъ по подобїю, какъ тѣсто мѣсятъ. Начини этимъ свиныя или говяжьи кишки, вывѣсь на воздухъ, наблюдая, чтобъ не померзли, или бы не потекли; послѣ оботри полотенцомъ и повѣсь въ чуланѣ, чтобъ одна другой не дотрогивалась.

Калбасы копченыя. Взять по равной части свинаго мяса отъ окорока, говядины мягкой отъ ссѣку и сала свинаго свѣжаго спиннаго, очистить жилы, изрубить и смѣшать; положить соли, не много кишнецу, и полложки

Digitized by Google

ложки столовой толченой селитры, и еще перемѣшать. Кишки, которыя этимъ начинивать, отбирать толстыя; начинить по обыкновенію, и связавъ обечайку, привѣсить на дворѣ, а къ оной прицѣпить калбасы дни на два на морозъ; послѣ привѣсить дней на пять надъ дымомъ и коптить, наблюдая, чтобъ огонь ихъ не нагрѣвалъ. Мѣра копченія состоитъ въ томъ, чтобъ онѣ высохли, сдѣлались туги, и дымомъ бы ихъ прохватило.

Калбасы кровяныя. Употребляется къ сему кровь свиная, которую надобно собрать при самомъ убоѣ свиньи, и безпрестанно взбивать вѣничкомъ. Изруби луку мѣлко, и сваривъ въ горячей водѣ, вынь изъ оной, положи въ кровь, прибавь соли, перцу, немного молока, хорошую ложку жирнаго бульёну, также дробно скрошеннаго свинаго подчеревочнаго сала; перемѣшай все рукою: когда начинивать кишки, положи въ кострюлю и дай вскипѣть. Калбасы сіи долго лежать не могутъ. Лучше ихъ сварить въ водѣ; спѣлость ихъ въ варенія узнается по тому, когда проколешь иглою, чтобъ кровь не выступала. Впрочемъ калбасы сіи жарятъ на сковородѣ, съ прибавкою коровьяго масла. *Калбасы кроличьи,* заячьи тожь, смотри ст. *Кроликъ.*

Калбасы печеночныя. Возьми четверть фунта свинаго мяса, фунтъ хорошей печонки, фунтъ бѣлаго мяса каплуньяго, или хотя жирной курицы, душистыхъ травъ, соли, перцу, мушкату, гвоздики, корицы толченыхъ, шесть яичныхъ желтковъ и четыре фунта сливокъ. Мяса и травы изруби, и этимъ крошевомъ, смѣшавъ оное съ прочимъ вышесказаннымъ, начини кишки; свари оныя въ молокѣ съ солью, свѣжимъ лимономъ и лавровымъ листомъ. Послѣ жарятъ оныя на сковородѣ, или на рашпарѣ въ бумагѣ, или въ бумажныхъ коробочкахъ, вымазанныхъ масломъ.

Калбасы раковыя. Возьми полсотни раковъ, свари и отнявъ шейки (т. е. хвосты) вылущи, а самыхъ раковъ

Digitized by Google

ковъ столки мягко. Жарь по ломтю ветчины и телятины, пока дадутъ изъ себя сокъ, и когда къ сковородѣ пристанутъ, смочи хорошимъ бульёномъ, прожми сквозь сито, и разтеревъ толченыхъ раковъ на этой жижѣ, также процѣди. Возьми свиной середки, изруби оную и столки; прибавь къ тому три луковицы, испеченныхъ въ золѣ, не много базилику, очень мѣлко изрубленнаго, и петрушки, также изрубленной, соли, смѣшанныхъ пряностей, и замѣси это, равнымъ образомъ и раковыя шейки рубленыя, на трехъ яичныхъ бѣлкахъ, взбитыхъ въ пѣну. По смѣшаніи всего возьми десять яичныхъ желтковъ, разведи оные раковымъ кулисомъ, огусти варенїемъ на огнѣ, мѣшая, чтобъ не сварились. Положи это съ вышесказаннымъ фаршемъ въ иготь, смѣшай все и начинивай въ свиныя кишки, гораздо вычищенныя и вымытыя. Начинивая, надобно мѣстами прокалывать булавкою, чтобъ воздухъ выходилъ. Жарятъ эти калбасы подобно бѣлымъ. Раковыя шейки, прежде крошенія, надобно сварить въ булїонѣ.

Калбасы рыбьи. Возьми сколько надобно угря, карьпя и щуки, изруби мѣлко, съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, размоченнымъ въ молокѣ; смѣшай съ этимъ полфунта свѣжаго коровьяго масла. Приправь душистыми травами, пряными зѣлїями, съ примѣсью кишнецу, толченыхъ, замѣси на яицахъ, употребивъ бѣлки и желтки и бутылочку сливокъ. Начинивай свиныя кишки, по томъ обланшируй въ кипяткѣ. Жарятъ таковыя калбасы въ шортной сковородѣ на слабомъ огнѣ и подаютъ зарумянивъ.

Калбасы свиныя. Скроши луковицу и свари съ водою и саломъ; когда хорошо разварится и не останется ничего, кромѣ жиру, тогда возьми сала, изрѣжь въ дробные кусочки, положи въ ту же кострюлю; прибавь свиной крови, сливокъ, приправь бѣлою солью и разными пряностьми; перемѣшай хорошенько и начини кишки желаемой длины. Начинивай ихъ не очень

туго,

Digitized by Google

туго, чтобы во время варенія не треснули; завяжи калбасы съ обоихъ концовъ и вари по крайней мѣрѣ четверть часа въ горячей водѣ. Чтобъ узнать, сварились ли онѣ, вынь одну ложкою и проколи булавкою; естьли будетъ выходить одинъ только жиръ, значитъ, что онѣ сварились. Послѣ для стола жарятъ ихъ на сковородѣ и на рашпарѣ.

Или: возьми жирныхъ свиныхъ кишокъ, и вымывъ на чисто, разрѣжь въ куски желаемой длины, каковымъ быть калбасамъ; мочи ихъ въ водѣ, съ прибавкою уксусу, тьмину, лавроваго листу и базилику, чтобъ онѣ напитались хорошимъ духомъ. Часть кишокъ изруби съ саломъ и свининою, приправь солью, пряностьми, прибавивъ къ тому и анису. Этою начинкою кишки начини до половины, чтобы варившись не разодрались; завяжи съ обоихъ концовъ, вари въ кострюлѣ въ водѣ по поламъ съ молокомъ, прибавивъ сала, тьмину, лавроваго листу и базилику. По свареніи дай имъ остынуть въ этомъ отварѣ; къ столу жарятъ оныя на сковородѣ.

Калбасы телячьи. Дѣлаютъ оныя съ телячьимъ здоромъ или брызжейкою, обваренною въ горячей водѣ, и послѣ сваренною въ бульйонѣ. Изруби оную и положи въ кострюлю съ двумя стаканами свиной крови, солью, пряными зѣліями, душистыми травами, петрушкою, цибулею, эшалотомъ и зубкомъ чесноку; начини этимъ кишки и свари въ полубрезѣ. Смотри *Эндуліи.*

Калбасы черныя. Возьми свиной крови, въ которой бы не было крупинокъ, прибавь къ этому не много молока или сливокъ, бульйону жирнаго, соли, перцу, петрушки, цибули, всякаго роду душистыхъ травъ; все изрубивъ мѣлко, и вымѣшавъ, начинивай гораздо вымытыя свиныя кишки. Обвари по томъ калбасы въ кипящей водѣ, наколовъ иглою, чтобъ не полопались. Спѣлость ихъ значитъ, что въ проколонныя мѣста будетъ выходить одинъ жиръ, а крови выступать не бу-

будетъ. Жарятъ ихъ на рашпарѣ и подаютъ самыя горячія. Иногда прибавляютъ въ начинку ихъ свинаго мѣлко изрубленнаго сала; отъ чего калбасы могутъ быть вкуснѣе.

Калбасы ягнячьи. Возьми переднюю четверть ягнятины, обери мясо съ костей, и подмѣшивай онаго въ калбасы бѣлыя и черныя, также и въ социски. Жарь на вертѣлѣ, поливая растопленнымъ коровьимъ масломъ; подавай съ соусомъ аше, или соусомъ Испанскимъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Многое количество сала, входящаго въ составленіе почти всѣхъ калбасъ, учиняетъ пищу сію тяжелою къ сваренію въ желудкѣ; большая также часть калбасъ имѣетъ въ составѣ своемъ вещи не удобоваримыя. Особамъ слабаго сложенія, выздоравливающимъ и провождающимъ жизнь сидячую, не должно оныхъ ѣсть.

КАЛВИЛИ. Смотри *Яблоки.*

КАЛЕБОТЪ, или *сыръ Бретанской.* (С. *Повар.*) Возьми бутылку хорошаго молока, или когда угодно сливокъ жидковатыхъ, и золотниковъ 16 или 24 сахару, и поставь въ печь, чтобъ согрѣлось. Положи по томъ съ горошину величиною телячьяго пузыря, (коимъ заквашиваютъ сыры), растеревъ съ ложкою молока и щепотью соли: прожми все это сквозь салфетку въ большое блюдо. Когда сыръ сядетъ, разрѣжь оной въ куски ножемъ, накрой блюдо и приставь на огонь, чтобъ только отвердѣлъ. Послѣ того вынь сыръ изъ сыворотки, дай оному отечь на ситѣ. Поклади въ фарфоровое блюдо и облей сливками, подслащенными сахаромъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Это странное блюдо, удобное только для крѣпкихъ желудковъ, и особъ, производящихъ много движенія. Творогъ, имѣющій кислоты, и сахаръ, могутъ приключить слабымъ желудкамъ кислоту и тошноту.

КАМАНИКА. Смотри въ статьѣ *Варенія Закусокъ.*

Digitized by Google

КАМБУЛА. (С. *Повар.*) Рыба морская, входящая иногда въ рѣки; но въ морѣ ловимая лучше. Свѣжую варятъ въ бѣломъ винѣ съ прибавкою соли и душистыхъ травъ. Здоровѣе рыба сія жареная въ бѣломъ соусѣ; впрочемъ оную паровятъ, и въ томъ приготовленіи она вкуснѣе. Смотри *Шоль.*

КАМЕНОЛОМЪ, или САКСИФРАГА. (С. *Повар.*) Трава, названная такъ по тому, что она растетъ изъ разсѣлинъ каменныхъ, и какъ бы разламываетъ камни. Эту траву обще съ заячьею капустою конфируютъ для зимняго употребленія въ салаты. Впрочемъ идетъ оная къ гарнированію другихъ салатовъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Сего роду салаты удобны только особамъ, имѣющимъ крѣпкій желудокъ; самая трава, и всѣ приправы, содержатъ въ себѣ остроту, горячатъ и трудны къ варенію желудочному: впрочемъ здоровы.

КАМПИНА. Смотри *Пуларда.*

КАНАПЕ. (С. *Повар.*) Поджарь на рашпарѣ ломтей бѣлаго хлѣба и разрѣжь въ продолговатые куски. Дно блюда уклади сыромъ Пармскимъ, на него уклади куски хлѣба, обвернувъ въ сыръ, и оставивъ между кусками нѣсколько разстоянія. Вымой двѣ дюжины анчоусовъ и вымочи оныхъ въ молокѣ; уклади по томъ поперегъ кусковъ хлѣба. Полей все хорошомъ Прованскимъ масломъ и засыпь тертымъ пармезаномъ. Поставь въ печь, чтобъ все пропеклось и зарумянилось.

КАНДИ, или ЛЕДЕНЕЦЪ. (С. *Канд.*) Способъ переваріванія сахару и обработываніе онаго посредствомъ теплоты, чтобы сдѣлался онъ прозраченъ и твердъ. Употребляютъ для леденцовъ разныя формы, въ кои леденецъ наливаютъ одинъ, или смѣшивая съ разными плодами и цвѣтами. Смотри *Абрикозъ, Жасминъ, Жонкиль, Корица, Миндаль, Помаранецъ* и *Сахаръ*, также *Леденецъ.*

КА-

Digitized by Google

КАНДИТОРЪ. Художникъ, до искусства котораго относится варенїе конфектовъ въ сахарѣ и прочемъ, дѣланїе конфектовъ сухихъ и плодовъ сухихъ приготовленїе въ сахарѣ, такъ свѣжихъ сбереганїе; къ его же должности надлежитъ заготовленїе плодовъ, травъ и прочаго чрезъ конфированїе въ водкѣ, винѣ, уксусѣ и проч. Сженїе и варенїе кофе, составленїе шоколаду, мороженыхъ, также сыроповъ, оршадовъ, шербетовъ и всѣхъ прохладительныхъ напитковъ вообще.

Всякое время года доставляетъ Кандитору работу, по мѣрѣ того, какъ плоды поспѣваютъ; мы пройдемъ здѣсь сокращенно годовыя его упражненїя. Весна въ своихъ трехъ мѣсяцахъ приноситъ новые цвѣты и плоды, какъ то: фїялку или маткину душку, землянцу и скороспѣлые оранжерейные плоды. Въ нашемъ холодномъ климатѣ въ весенніе мѣсяцы мало бываетъ плодовъ, кромѣ зеленой смородины и крыжовнику; но въ жаркихъ странахъ поспѣваютъ уже абрикозы зеленые и миндаль къ варенїю, конфированїю и дѣланїю сухихъ конфектовъ. Упомянемъ здѣсь, для понятїя искусства Кандиторскаго, что изъ упомянутыхъ вещей пріуготовляется. Изъ маткиной душки цвѣтовъ дѣлаютъ мармеладъ, консервъ, сыропъ, также и дощечки въ леденцѣ. Земляника подается въ дессерты, (ибо снабженїе и распоряженїе постольниковъ, относится безъ изъятїя до Кандитора; равно какъ и устроенїе филе, саблированїе или песками усыпанїе оныхъ и прочїя украшенїя) какъ свѣжая, такъ въ варенїи, компотахъ и проч. Оранжерейные плоды въ сїе время составляютъ еще новину и рѣдкость, а по тому Кандитору мало надъ оными труда. Крыжовникъ зеленой варится въ сахарѣ, компотахъ, и заготовляется впрокъ на все годовое время; равнымъ образомъ зеленые миндаль и абрикозы. Занимаютъ же Кандитора весною и разные цвѣты, какъ то: нарцизы, жонкили и душистыя травы. По сему

Digitized by Google

краткому начертанію можно заключить, что должно занимать его и въ прочія времена года; которое въ этомъ Словарѣ въ окончаніи каждой Части означено особливымъ оглавленіемъ: *Статьи, до Кандитора относящіяся.*

Необходимо нужно знать Кандитору, когда какіе плоды собирать и какъ ихъ сберегать. Есть такіе плоды, которые должно снимать въ совершенной ихъ спѣлости, нѣкоторые немного прежде, а другіе и задолго до созрѣнія, чтобы улежались и добрый вкусъ получили. Это очень нужно разумѣть Кандитору; ибо не рѣдко случается, что многіе хорошіе плоды отъ нераченія, или по незнанію, бывъ сняты или очень зелены, либо переспѣлы, теряютъ половину своего вкусу. Всѣ ягоды, какъ то: *земляница, клубника, малина, смородина и вишни*, должны быть сниманы въ совершенной спѣлости. Сіе узнать можно, когда онѣ по сорту своему совершенно покраснѣютъ, сдѣлаются сочны и вкусны. *Абрикозы* тогда спѣлы, когда отъ стебельковъ отстаютъ, а кожа на нихъ пожелтѣетъ, и съ одного боку сдѣлается румяна. *Сливы* должно снимать съ осторожностію, дотрогиваясь только до стебельковъ; касаясь же самыхъ ягодъ, можно ихъ помять и обтереть; спѣлость оныхъ узнается по запаху и по тому, когда онѣ отстаютъ отъ стебельковъ. *Персики*, недозрѣлыми сняные, въ лежаніи доспѣвать не могутъ; спѣлость же ихъ познается, когда они къ стебельку станутъ нѣсколько мягки, и кожа на нихъ потеряетъ зелень. Можно оные хранить дни три въ холодномъ мѣстѣ, поклавъ на виноградные листы. *Лѣтнія груши* должно снимать въ совершенной спѣлости; это узнать можно по ихъ румяности, смѣшенной съ желтиною, и что онѣ легко отстаютъ черешками своими отъ дерева. Нѣкоторые роды означаютъ спѣлость свою духовитостію; но не должно грушамъ давать перезрѣвать, чтобъ не сдѣлались тѣстоваты. Общее правило, чтобъ всѣ плоды снимать со стебельками; сіе въ особли-

Digitized by Google

бливости нужно для грушъ, которымъ онѣ служатъ украшеніемъ. *Осеннія груши* обыкновенно снимаются въ Сентябрѣ мѣсяцѣ, и кладутъ ихъ въ овощныхъ чуланахъ на доски, пока улежатся. Этотъ степень узнать можно по оказывающейся къ стебелькамъ мягкости. Грушамъ къ улеживанію немного потребно времени; загнившія должно откидывать, чтобы другихъ не повредили. *Озимыя груши* оставляютъ на древахъ по исходѣ Октября мѣсяца. Къ сниманію оныхъ, равно какъ и всѣхъ плодовъ, надобно избирать ведреное время; класть къ сбереженію въ овощныхъ таковыхъ чуланахъ, въ которые морозъ не могъ бы проходить, класть на доскахъ съ закраинами, рядъ, и каждой плодъ съ другимъ не смыкая. Озимыя груши обыкновеннѣе сберегаютъ, завернувъ въ бумагу. *Яблоки* сберегаютъ таковымъ же образомъ; впрочемъ крѣпкія изъ нихъ не требуютъ излишней заботы, кромѣ чтобъ снять ихъ, не побивъ и не прорвавъ кожи. Спѣлость оныхъ видима по наружному виду. *Виноградъ*, впрокъ для постольниковъ сберегаемой, должно снимать несовершенно доспѣлой; грозды онаго привѣшивать на ниткахъ къ потолоку, почасту пересматривать и отнимать ягоды, которыя начнутъ портиться. Еще вѣрнѣйшимъ образомъ сберегаютъ его, раскладывая кистьми на столы, оставляя между оныхъ промежки; покрываютъ склеенными листами бумаги, а сверху толстымъ полотномъ, чтобъ воздухъ доходить не могъ. Не довольно, чтобы плоды по часту осматривать и тронувшіе откидывать; но должно сберегать оные и отъ морозу, которой ихъ совершенно повреждаетъ. Въ таковыхъ чуланахъ надлежитъ всѣ стѣны и окна тщательно конопатить, а въ холодное время вносить для нагрѣванія горшки съ жаромъ, или имѣть въ овощныхъ чуланахъ печи и слегка по временамъ протапливать.

Приступая къ варенію плодовъ, должно Кандитору знать, какъ приготовлять для сего сахаръ, а по

Digitized by Google

томъ какъ употреблять оной. И такъ прежде всего долженъ онъ умѣть очистить сахаръ. О семъ подробно писано въ статьѣ *Варенїе Закусокъ* въ отдѣленїи *Пріуготовленїе сахару*. Очищенному сахару производятся разныя степени переварокъ и огущенїя.

Варенїе *малымъ лиссе* значитъ, когда очищенной сахаръ приставивъ на огонь, варить до тѣхъ поръ, когда взявъ онаго не много на ложку и остудивъ, омочить въ него палецъ, и прижать оной къ большому пальцу, чтобъ при разнятїи руки сахаръ потянулся ниткою, а когда порвется, чтобъ на пальцѣ сдѣлалась изъ него капля.

Большимъ лиссе увариваетсяся сахаръ тѣмъ же образомъ, съ тою только разностїю, чтобъ дать ему лишнїй разъ вскипѣть, отъ чего онъ больше тянется, и не такъ скоро нитки его порываться будутъ.

Малой и большой жемчугъ или *перль*. Продолжай сахаръ варить, производи тотъ же опытъ, и когда будетъ тянуться не перервавшись, называется это *малой жемчугъ*; а когда растворишь пальцы сколько можно, и сахаръ тянется наподобїе круглой жемчужины, значитъ сїе *большой жемчугъ*.

Между увариванїемъ въ большой жемчугъ и дутымъ, есть среднїй степень, подъ названїемъ *меньшой* и *большой свиной хвостъ*. Это узнать можно по уполовной ложкѣ, естьли сахаръ сливается пузырьками и завертываетсяся потянувшись подобїемъ свиныхъ хвостиковъ.

Дутой сахаръ или *а суфле* дѣлается таковымъ образомъ: продолжай варить, чтобъ еще нѣсколько разъ вскипѣлъ; и когда уполовную ложку изъ тазика поднимешь, и отряхнувъ дунешь въ скважины, на ложкѣ находящїяся, то сахаръ выдетъ на другую сторону какъ бы бутылочками.

Малымъ леромъ. Продолжай еще варенїе, и когда дунешь въ ложку, чтобъ бутылочки или пузыри выходили

Digitized by Google

дили крупнѣе. Естьли же дать еще онóму покипѣть, будетъ онъ *большимъ леромъ*. Чтобъ узнать, поспѣлъ ли сахаръ въ этотъ степень, надобно по уполовной ложкѣ ударить рукою; когда сдѣлаются большïе пузыри и долгïя искры, которыя вмѣстѣ держатся, значитъ, что онъ готовъ. Между степенями большаго пера есть еще.

Малые и большïе шарики. Опытъ сему уваренïю, омочить два пальца въ холодную воду, чтобы сахаръ не могъ къ пальцамъ пристать и ожечь оныхъ; захвати немного онаго и скатай шарикомъ. Когда сахаръ не распадается, но валяется какъ тѣсто; различïежъ большихъ и малыхъ шариковъ въ томъ, что малые шарики остаются мягки, а большïе застывая, дѣлаются туги.

Ломкой сахаръ, или *кассе*, учиняется отъ продолженïя варенïя; степень его испытывается по вышеписанному, но чтобы оной остынувъ, между пальцовъ ломался.

Карамель значитъ очищенной сахаръ чрезъ прибавку лимоннаго соку, чтобъ сдѣлался свѣтлѣе.

По сему всѣ вышесказанныя степени сахару производятся мѣрою увариванïя; каждая степень имѣетъ разныя употребленïя, о чемъ въ статьяхъ, до Кандитора относящихся, подробно писано.

Поелику въ нѣкоторыя варенья вмѣсто сахару употребляется медъ: то о выборѣ, очищанïи и прïуготовленïи онаго обстоятельно сказано въ статьѣ *Варенïе Закусокъ*. Тамъ же упомянуто и о другихъ веществахъ, могущихъ замѣнять сахаръ.

Впрочемъ смотри статьи *Конфекты сухïе* и *Конфированïе*.

КАНДИТОРСКІЯ КРАСКИ. Смотри *Краски*.

Какъ дѣлать фигуры разноцвѣтныя?

На фунтъ сахару распусти въ теплой водѣ шесть золотниковъ гуммы драганту и продави сквозь сал-

Digitized by Google

фетку: ибо надобно, чтобъ было густо. Положи въ иготь, туда же сахаръ столокши и просѣявъ, да противъ сахару четвертую часть крухмалу; толки, что ь сдѣлалось тѣстомъ; а чтобъ узнать, удобно ли тѣсто это къ дѣланію фигуръ, взявъ кусокъ онаго, тяни; естьли будетъ тянуться, прибавляй еще сахару съ крухмаломъ; но когда тѣсто станетъ чисто отрываться: то готово, и набивай онаго въ формы, смазанныя слегка хорошимъ деревяннымъ масломъ; наполнивъ формы, крѣпко обвяжи. Часа чрезъ два осмотри, застылили фигуры; тогда вынимай осторожно и храни въ сухомъ мѣстѣ. Послѣ сего раскрашиваются фигуры желаемыми красками способомъ кисти.

Алая краска дѣлается изъ кошенили, или, какъ называютъ оную испорченно, Канцелярскаго сѣмя. На полбутылки воды взять кошенили шестнатцать золотниковъ, и положить въ воду, когда оная закипитъ. Для очищенія краски, положить послѣ сего по восьми золотниковъ квасцовъ и креморъ тартару, и дать вскипѣть двѣнатцать разъ. Ущемивъ въ чистую лучинку кусокъ бумаги, и обмочивъ въ краску спустить нѣсколько капель на бѣлую бумагу; естьли краска не будетъ расплываться, значитъ, что готова. Къ сбереженію этой краски на долгое время надобно прибавить въ нее шесть золотниковъ сахару, и давъ устояться въ кострюлѣ, слить въ бутылку и крѣпко закупорить.

Желтая краска. Возьми кусокъ гуммигуту, три онымъ по каменной тарелкѣ, подпустивъ нѣсколько капель теплой воды. Шафранъ, настоянной въ теплой водѣ, также доставляетъ желтую краску.

Зеленая краска. Можно оную составить изъ выжатаго соку, молодой ржи, также изъ петрушки и шпинату; лукъ порей то же доставляетъ. Дѣлать же краску сію надлежитъ таковымъ образомъ: листы котораго нибудь изъ вышесказанныхъ растѣній очистить отъ

отъ среднихъ стеблей и жилъ, перемыть и дать въ водѣ два раза вскипѣть; выжать, послѣ въ иготи толочь и крѣпко выдавливать изъ нихъ сокъ; процѣдить оной, и еще варить, чтобъ половина укипѣла.

Синяя краска извлекается изъ цвѣтовъ васильковъ, или лазорь Берлинская, также кубовая краска или индигъ къ сему на камедной водѣ употребляется.

КАННЕЛОНЫ. (С. *Канд.*) Смотри въ статьяхъ *Абриковъ*, *Земляника*, *Кофе*, *Кремы*, *Малина*, *Персики*, *Шоколадъ*.

Сдѣлай тѣсто крокантное (См. *Крокантъ.*) Остругай палочекъ барбарисныхъ, длиною вершка въ два; облепи прутки этимъ тѣстомъ, одинъ конецъ закрывъ, а другой оставя отверзтъ; запеки на лучинкахъ; вынь изъ печи, когда зарумянятся. Вытащи палочки вонъ, а на мѣсто оныхъ насыпь разнаго роду дробныхъ конфектовъ; обмочи въ бѣлокъ яичной взбитой, обваляй въ мѣлкомъ сахарѣ и гласируй раскаленною лопаткою.

КАПИЛАРІЯ, или трава, называемая *булавистой плаунъ*, или *кокушкинъ ленъ*; *сиропъ изъ оной.* (С. Канд.) Набравъ этой травы, положи въ конфектной тазъ, съ водою; вари до тѣхъ поръ, какъ вода отъ травы довольно подцвѣтится; и когда трава опадетъ на дно, сними съ огня и отваръ процѣди сквозь сито, и дай съ травы отечь остаткамъ. Развари сахару чистаго или кассонаду на отварѣ вышеписанномъ, мѣшая, пока сахаръ разойдется; тогда взбей вѣничкомъ яичной бѣлокъ въ пѣну, и когда сахаръ закипитъ, положи въ него часть бѣлку: ожидай, пока взобьетъ пѣна и къ бѣлку пристанетъ; слови тогда пѣну, положи еще бѣлку и также снимай пѣну, повторяя, пока сиропъ совершенно очистится. Вари по томъ сиропъ до огущенія, что можно узнать по тому, что сиропъ отъ малаго огню будетъ подниматься. Процѣди оной сквозь сито, и какъ остынетъ, сложи въ бутылки. Размѣръ

Digitized by Google

на капиларной сиропъ: возьми шестнадцать золотниковъ капиларіи, пять фунтовъ воды, восемь фунтовъ сахару кассонаду, бѣлки отъ трехъ яицъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Капиларія составляетъ растѣніе вяжущее, укрѣпляющее, слегка отверзающее утробу, цѣлящее раны и потогонительное. Употребляется отъ болѣзней простудныхъ, птизіи, внутреннихъ нарывовъ и отъ легкихъ запоровъ.

КАПИЛОТАДЪ. (С. *Повар.*) Соусъ, дѣлаемой изъ остатковъ жареныхъ птицъ и прочаго. Положи въ кострюлю масла коровьяго, и мясо, разрѣзанное въ куски, приправь солью, порошкомъ корки помаранцовой, перцомъ и другими пряностьми, лукомъ и петрушкою рубленьми; положи корокъ бѣлаго хлѣба, подлей бульіону, или разсолу капорснаго. Вари, пока соусъ огустѣетъ; напослѣдокъ поднусти ниточку уксусу или лимоннаго соку; посыпь сверху мушкатнымъ орѣшкомъ и пшеничнымъ сухаремъ.

Инымъ образомъ: возьми жареную курицу, разрѣжь оную въ куски, положи въ кострюлю, накативъ бульіономъ, и прибавивъ вина, для того что отъ вина мясо твердѣетъ; приправь солью, перцомъ, гвоздикою или помаранцовою коркою и тертымъ сухаремъ; вари, пока соусъ сдѣлается густъ. Приправь, подавая къ столу, ниточкою уксусу, или соку лимоннаго, или помаранцоваго.

Или: возьми остатковъ жареной курицы, или пуларды, разрѣжь въ части и положи въ кострюлю съ луковицами, изрѣзанными въ кружки, подбавь жюсу и приправь солью и перцомъ. Вари капилотадъ. Когда поспѣетъ, обрѣжь кружками корки бѣлаго хлѣба, омочи оные въ соусъ, оклади около мяса и облей сверху соусомъ.

КАПОРСЫ. (С. *Повар.*) Это цвѣточныя головки деревца капорснаго, которое растетъ въ жаркихъ странахъ,

Digitized by Google

нахъ, также на открытомъ воздухѣ въ Провансѣ, а особливо около Тулона. Головки сіи къ конфированію надобно собирать, пока онѣ еще не развернулись, и наливать разсоломъ. Головки сіи должны быть мягки, зелены и хорошаго вкусу.

Калорсы, соусъ изъ нихъ. Возьми эссенціи ветчинной (см. въ статьѣ *Ветчина*), положи въ кострюлю съ капорсами, разрѣзавъ оные на четверо; приправь солью и перцомъ, и взваривъ отпускай горячій.

Замѣчаніе Медицинское.

Капорсы составляютъ приправу здоровую, полезную желудку и способствующую пищеваренію. Многое употребленіе оныхъ отвергаетъ утробу и противудѣйствуетъ скорбуту.

КАПОРСЫ РУСКІЕ. См. въ ст. *Конфированіе.*

КАПЛУНЪ. (С. *Повар.*) Кладеной пѣтухъ; а какимъ образомъ это производится, смотри въ статьѣ *кастрированіе.* Кладутъ оныхъ изъ трехъ мѣсячныхъ цыплятъ. Къ откармливанію запираютъ каплуновъ въ тѣсную клѣтку и кормятъ ячменемъ или пшеницею, а временемъ даютъ разварное мѣсиво изъ отрубей; или, свалявъ на водѣ тѣсто изъ муки ячной или пшеничной, дѣлаютъ катышки, даютъ оныхъ сначала понемногу, но по томъ со дня на день прибавляютъ порцію. Подробнѣе смотри объ этомъ *Откармливаніе птицъ на убой*; также въ концѣ этой статьи о способѣ откормить каплуна въ двѣ недѣли.

Каплунъ, вода изъ онаго. Вари каплуна на маломъ огнѣ въ глиняномъ горшкѣ съ семью фунтами воды. Когда около трети штофа укипитъ, сними съ огня и вынь каплуна не выжимая. Оставшая вода очень питательна, а особливо, когда въ это варенiе прибавить размоченнаго ячменю.

Каплунъ въ брезѣ. Взявъ хорошаго каплуна, разрѣжь по спинѣ до самаго кастреца. Приправь солью, перцомъ и лучшими травами. Положи въ брезъ (см. это сло-

Digitized by Google

слово) и накрой плотно. Когда поспѣетъ, вынь и подавай съ сокомъ изъ бреза, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Каплунъ, въ брезѣ чиненой. Начини онаго по нижеписанному въ отдѣленіи каплунъ въ сметанѣ. Изготовь въ брезѣ и подавай съ рагу изъ потроху телячьяго, печенки, съ трюфелями, печерицами, сморчками, опенками, донушками аршишочными, и концами спаржъ сдѣланнымъ, которое должно положить все въ костреслю въ растопленное ветчинное сало, накатить добрымъ жюсомъ, и огустивъ кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ, приварить; подавая, жиръ словить.

Каплунъ въ добѣ. Нашпекуй онаго дробнымъ шпекомъ, приправь солью, перцомъ, гвоздикою, лавровымъ листомъ, цибулею и свѣжимъ лимономъ; обверни въ салфетку и положи въ горшокъ съ булїономъ и бѣлымъ виномъ; вари, пока булїонъ почти выкипитъ. Дай въ половину остынуть; оботри, и подавай сухаго на бѣлой салфеткѣ.

Каплунъ въ похлебкѣ со лшеномъ. Приправя онаго по сказанному предъ симъ, положи въ горшокъ особливо. Возьми четверть фунта пшена Сарацинскаго, вымой оное въ нѣсколькихъ водахъ, дай очахнуть и высохнуть на огнѣ. Вари по томъ пшено на маломъ огнѣ въ булїонѣ, смачивая онымъ по немногу повременно; когда пшено развариться, держи оное горячее на золѣ. Напитай булїономъ корокъ бѣлаго хлѣба, дай каплуну отечь; оботри, выложи въ глубокое блюдо или соусникъ, оклади вокругъ пшеномъ, вылей похлебку, оклади корками, а сверхъ всего облей тонкимъ телячьимъ жюсомъ.

Каплунъ въ похлебкѣ съ цикоріею. Оправивъ каплуна, обланшируй, вари съ цикоріею въ булїонѣ. Вылей похлебку, положи каплуна, покрой онаго цикоріею. Съ селлереею приготовляется похлебка таковымъ же образомъ.

Ка-

Digitized by Google

Каплунъ въ похлебкѣ съ кореньями. Возьми каплуна, хорошо замороженаго; вари въ бульйонѣ, обвернувъ ветчиннымъ саломъ, луковицами, натыканными гвоздикою и нѣсколькими кружками свѣжаго лимону; бульйонъ этотъ сложи въ горшокъ, положи въ другой каплуна съ дробными луковицами цѣлкомъ, кореньями петрушки и пустарнаку; когда сварится, вынь каплуна, напитай въ бульйонѣ корокъ бѣлаго хлѣба; слови съ бульйону жиръ, выложи въ чашу, по томъ каплуна, поклади на него корки и полей жюсомъ телячьимъ.

Каплунъ съ сметанѣ. Сложи каплуна и обложи ломтями ветчиннаго сала, зажарь на вертѣлѣ, и когда поспѣетъ, обери съ него бѣлое мясо, изруби, съ мясомъ, обобраннымъ съ телячьей головы, саломъ ветчиннымъ обвареннымъ, говяжьимъ саломъ, печерицами, трюфелями, малою долею ветчины, петрушкою и цибулею, бѣлымъ мясомъ отъ рябца, ежели есть; приправь перцомъ, солью, мушкатомъ, гвоздикою, дюжиною зернъ кишнецу толченыхъ, прибавя немного мякишу хлѣба бѣлаго, размоченнаго въ свѣжей сметанѣ; толки въ иготѣ, прибавивъ три или четыре желтка яичныхъ сырыхъ. Начини этимъ у каплуна обобранную хлупь, сгладь ножемъ, обмакивая взбитымъ въ пѣну яичнымъ бѣлкомъ; усыпь сухаремъ пшеничнымъ и запеки въ тортной сковородѣ въ печи.

Каплунъ, въ тортѣ бѣлое мясо его. Обери съ хлупи каплуна бѣлаго мяса, изруби мѣлко съ коркою соленаго лимону, замѣси на яичномъ желткѣ, съ прибавкою розовой воды; наложи слой сего фаршу на поддонокъ, сдѣланный изъ хорошаго тѣста, и запекай въ печи, не накрывая тѣстомъ сверху. Загласируй по обыкновенію мѣлкимъ сахаромъ, и спрыснувъ водою помаранцовыхъ цвѣтовъ.

Каплунъ въ тортѣ инымъ образомъ. Изруби мягко бѣлое мясо, обобравъ каплуна, съ мозгомъ изъ говяжьихъ костей, взявъ оныхъ по равной долѣ. Наложи въ тортъ

Digitized by Google

тортъ сего рубленаго, и еще рубленаго состоящаго изъ печерицъ, трюфелей, пѣтушьихъ гребней, потроховъ телячьихъ, толченаго ветчиннаго сала, приправивъ солью и перцомъ; наложи обыкновенную крышку изъ того же тѣста; запекай въ печи около полутора часа. Подавая, полей жюсомъ бараньимъ.

Каплунъ въ лохлебкѣ съ лукомъ. Обвари каплуна въ горячей водѣ; выложи въ холодную; послѣ обтеревъ, обверни въ сало, увяжи нитками, налей добрымъ бульёномъ и вари. Обвари дробныхъ луковицъ въ кипяткѣ; вари по томъ въ бульёнѣ; размочи бульёномъ бѣлаго хлѣба корокъ. Выложи на блюдо каплуна, обобравъ съ него сало, и обтеревъ около его бульёнъ съ корками, а края блюда гарнируй луковицами. Сверху каплуна облей тонкимъ жюсомъ телячьимъ, или кулисомъ бѣлымъ, или пуре зеленымъ.

Каплунъ жареной. Осчипавъ, выпотрошивъ и обланшировавъ онаго, жарь на вертѣлѣ, не забывъ обвернуть ломтями ветчиннаго сала, и обвязать нитками. Когда изжарится почти совсѣмъ, сними сало, обваляй тертымъ мякишемъ Французскаго хлѣба и позарумянь.

Каплунъ жареной съ анчоусами. Подлупи у него пальцомъ кожу на хлупѣ. Натри на терку бѣлаго ветчиннаго сала, приправь солью, перцомъ, петрушкою и цибулею, срубленною съ двумя анчоусами: начини этимъ хлупь между кожи и мяса и зашей. Обверни ломтями сала и жарь на вертѣлѣ противъ слабаго огня. Возьми два анчоуса, гораздо вымытыхъ, вынь изъ нихъ большую кость; развари въ тонкомъ кулисѣ телячьемъ и ветчинномъ, держи этотъ соусъ на огнѣ; и когда каплунъ изжарится, сними съ него обертку сала и облей этимъ соусомъ.

Каплунъ жареной съ капорсами. Вмѣсто вышесказанной начинки анчоусами, употреби капорсы; впрочемъ поступай тѣмъ же образомъ. Соусъ дѣлай изъ эссен-

Digitized by Google

эссенціи ветчинной, разваривъ въ ней горсть капорсовъ на маломъ огнѣ.

Каплунъ жареной съ раками. Поступай по вышесказанному, то есть, вмѣсто анчоусовъ въ начинку употреби раковыя шейки. Изжаривъ облей рагу раковымъ.

Каплунъ жареной съ устрицами. Поступай, какъ сказано выше, т. е. въ начинку употреби устрицъ; а когда изжарится, облей рагу устричнымъ.

Каплунъ жареной съ душистыми травами. Поступай въ начиниванїи по вышесказанному, кромѣ что вмѣсто анчоусовъ, или иныхъ вещей, употреби базиликъ, маїоранъ и прочее. Подавай къ нему эссенцію ветчинную, или рагу какое угодно.

Каплунъ, жюсъ изъ него. Изжарь каплуна до половины спѣлости; столки по томъ и выдави сокъ. Этотъ сокъ употребляется въ приправу разныхъ блюдъ и рагу. Изъ всякихъ птицъ и дробной дичины жюсъ извлекается таковымъ же образомъ.

Каплунъ, кулисъ изъ онаго. Возьми каплуна жаренаго, столки въ иготѣ, какъ возможно мягче; поджарь корокъ бѣлаго хлѣба въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, и когда подрумянятся, положи петрушки, базилику, не много опенокъ, изрубленныхъ мѣлко; смѣшай въ это каплуна столченаго, прибавь бульїону и поставь на горячую печь. Послѣ сокъ процѣди сквозь сито.

Каплунъ, оливками начиненой. Подлупи у каплуна на хлупѣ кожу; выбери бѣлое мясо; изруби оное, и столки въ иготъ, съ прибавкою говяжьяго сала, петрушки, цибули и печерицъ рубленыхъ, не много мякишу бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ сливкахъ, два яичныхъ желтка сырыхъ, все приправивъ солью, перцомъ и другими пряностьми; начини этимъ хлупь у каплуна и внутрь онаго положи рагу, какого угодно. Положи въ хорошїй брезъ и задерживай, припустивъ огонь сверху, тожъ снизу. Обрѣжь оливокъ съ косточекъ осторожно, чтобъ не разорвать мяса, положи въ очищенное фаршу, вели-

Digitized by Google

величиною противъ косточки, которая въ нихъ была. Дай вскипѣть имъ одинъ разъ въ кипяткѣ, и выложи напитаться въ эссенцію ветчинную. Вынь каплуна изъ брезу, дай отечь, и выложивъ на блюдо, облей сказаннымъ рагу оливнымъ.

Каплунъ по Англински. Подлупи пальцомъ кожу отъ хлупи и бѣлое мясо выбери. Нарѣжь свинаго сала ломтиками, въ ладонь шириною и въ полпальца толщиною; посыпь оные рубленою петрушкою, эшалотомъ или лукомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ и перцомъ; засунь ломтики за кожу, а бѣлое мясо подвяжи къ его груди, и изжарь по обыкновенію.

Каплунъ, рагу изъ онаго. Возьми каплуна, котораго мясо довольно заморено; разрѣжь онаго по поламъ, нашпекуй крупнымъ шпекомъ и поджарь румяно въ растопленномъ свиномъ салѣ, съ прибавкою свѣжаго коровьяго масла и поджареной муки; подбавь хорошаго бульйону, пучокъ душистыхъ травъ, трюфелей, печерицъ, и приправь пряностьми; дай напитаться; огусти соусъ варенiемъ, и подавай, уклавъ жареною печенкою, или петрушкою.

Каплунъ съ устрицами. Приготовивъ каплуна по обыкновенію, смѣшать полфунта масла коровьяго съ нѣсколькими горстьми тертаго хлѣба, прибавивъ мушкатнаго цвѣту и лимонной корки, да 50 или сто устрицъ выпустивъ изъ черепковъ; начини этимъ каплуна и зажарь на вертѣлѣ; или положивъ полфунта масла коровьяго въ кострюлю, упарить въ немъ каплуна, накрывъ кострюлю, и подавать съ собственнымъ его сокомъ, которой съ масломъ смѣшается и въ кострюлѣ будетъ.

Каплуновъ въ двѣ недѣли откормить сыто.

Сажая каплуновъ въ кормъ, то по числу оныхъ взять на каждаго по пригоршнямъ ячменныхъ дробинъ, по три ножевыхъ конца сурьмы (антимонiи), селитры и по три ложки деревяннаго масла; все это мѣсить съ моло-

Digitized by Google

молокомъ, чтобъ было какъ тѣсто, и надѣлать изъ него небольшихъ продолговатыхъ катышковъ, чтобы каплунамъ глотать можно было. Сихъ катышковъ давать каждому каплуну по утру, въ полдни и ввечеру по осьми; а послѣ замѣсивъ тѣхъ же ячменныхъ дробинъ на одной водѣ, кормить въ остальные дни также по утру, въ полдни и ввечеру. Пить давать имъ въ корытцѣ вмѣсто воды молоко.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо каплунье составляетъ пищу отмѣнно вкусную, легкую для желудка и питательную, которую можно позволять даже выздоравливающимъ послѣ тяжкихъ болѣзней, когда онымъ позволено будетъ мясо.

КАПУСТА. (С. *Повар.*) Растѣніе огородное, котораго есть многіе роды, а именно: простая сѣрая или зеленая, кочанная, кудрявая, Савойская, красная, кольрабія и капуста цвѣтная. Мы опишемъ здѣсь приготовленія изъ нѣкоторыхъ родовъ оной.

Приготовленія изъ простой или кочанной капусты.

Капуста, кочень чиненой. Взявъ кочень капусты, средину выдолби и стебли выбери; положи смѣтаны, три яица, топленаго коровьяго масла, мушкатнаго цвѣту, перцу, коринки; смѣшавъ, наполняй этимъ выдолбленное мѣсто въ кочнѣ, завяжи въ салфетку и вари въ мясномъ отварѣ, пока закилитъ; подбавь сливокъ, кусокъ масла, и приправивъ еще мушкатнымъ цвѣтомъ, поувари. Когда сваришся, разрѣжь кочень на четверо, и обливъ сокомъ или соусомъ, въ которомъ варился, подавай.

Или: самую средину кочня вынувъ, начини оную между каждымъ листомъ фаршемъ, изъ говядины съ ветчиннымъ саломъ и перцомъ сдѣланнымъ; капусту прежде вырѣзыванія средины должно обварить, и выложить въ холодную воду; а по томъ варить въ мясномъ

Digitized by Google

отварѣ до спѣлости, и подавать, обливъ какимъ угодно соусомъ.

Калуста по Баварски. Разрѣжь кочень капусты на четверо, обвари въ кипяткѣ; съ другой стороны также обвари кровяную калбасу, разрѣжь оную на двое, завяжи разрѣзанные концы нитками; а по томъ капусту и калбасу вари въ хорошемъ брезѣ, накативъ бульёномъ, приправивъ солью и перцомъ, пучкомъ всѣхъ поваренныхъ душистыхъ травъ, тремя гвоздками гвоздики и двумя луковицами. Когда поспѣетъ, вынь капусту и калбасы и оботри; калбасы положи въ срединѣ, капустою обложи, и облей хорошимъ тонкимъ соусомъ. — Таковымъ же образомъ съ капустою приготовляются сосиски и цервеласы.

Калуста по Фламандски. Изрѣжь капусту дробно и обвари до половины спѣлости въ водѣ. Жарь въ маслѣ чеснoку, эшалоту, петрушки, цибули и печерицъ. Капусту вынувъ, дай ей отечь: вари оную съ душистыми травами, положивъ въ масло къ вышеписанному, приправь солью и перцомъ, и подавай, уваривъ жижу.

Калуста, приготовленїе оной скоромное. Приготовивъ оную вышеписаннымъ образомъ по Фламандски, по томъ вари въ бульёнѣ, съ прибавкою мяса, или дичины, съ которою ее подавать. Капусту и мясо выложивъ въ чашу, облей сверху тонкимъ кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ.

Калуста, приготовленїе оной постное. Очистивъ капусту, перемой и обланшируй; свяжи кочанъ ниткою, и положи въ горшокъ съ дюжиною луковицъ, морковью, пустарнакомъ и кореньями петрушки. Смочи жидкимъ гороховымъ киселемъ, приправь гвоздикою и солью. Когда въ половину сваритися, влей двѣ ложки соку луковаго. Сдѣлай красной кулисъ изъ луковицъ и поваренныхъ корней, разрѣзавъ пять луковицъ ломтиками, моркови и пустарнаку, и жаривъ въ хорошемъ маслѣ. Когда прожарятся, посыпь не много мукою, и мѣ-

Digitized by Google

мѣшай, пока покраснѣетъ. Накати нѣсколькими ложками рыбей ухи или отваромъ кореньевъ поваренныхъ; положи корокъ хлѣба бѣлаго, по немногу петрушки и базилику, и дай онымъ кулисомъ напитаться. Процѣди сквозь сито, и вылей этотъ кулисъ въ горшокъ къ капустѣ; доканчивай варенiе. Размочи жижею изъ горшка ломтей бѣлаго хлѣба; положи оные посрединѣ блюда; капусту разрѣзавъ; окладi вокругъ; и вылей послѣ жижу.

Калустная похлебка. Сварить капусту въ водѣ цѣлую кочнемъ, или разрѣзавъ оной въ части; послѣ воду слей и капусту выжми. Положи въ горшокъ, налей мяснаго отвару, присоли, положи луковицъ цѣлкомъ, увари и подбей пшеничною мукою.

Калуста, щи изъ оной. См. въ статьѣ *Поварня Руская.*

Калуста, соусъ изъ ней. Скрошивъ капусту, уварить мягко въ водѣ. Приставь въ кострюлѣ на огонь масла коровьяго, съ прибавкою молока и муки, также мушкатнаго орѣшку и перцу толченыхъ, увари въ густоватой соусъ; положи въ него капусту, выжавъ изъ ней воду; привари, и присоливъ, отпускай на столъ.

Калуста парфорсная. Разрѣжь кочней капусты на четверо и сруби въ крошево; приставь оную въ горшкѣ съ водою и кускомъ коровьяго масла, и свари почти до спѣлости; тогда прибавь кусокъ масла, въ мукѣ обваляннаго, луковицъ цѣлкомъ, ренскаго уксусу, кишнецу и соли. Уксусъ должно класть уже сварившi; въ противномъ случаѣ капуста будетъ тверда. — Такимъ образомъ крошеная или парфорсная капуста приготовляется и изъ красной капусты.

Калуста, рагу изъ оной. Разрѣжь на четверо половину большаго кочня капусты; обвари въ кипяткѣ и выложи въ холодную воду. Вынувъ изъ оной, дай отечь; обвяжи каждую четвертинку ниткою, и свари въ брезѣ. По томъ четвертинки разрѣжь еще на нѣсколько

Digitized by Google

частей. Жарь въ кострюлѣ ломть ветчины, смочи оной жюсомъ и бульіономъ, прибавь пучокъ душистыхъ травъ, печерицъ, трюфелей, гвоздики, зубокъ чесноку и полъ листа лавроваго. Дай нѣсколько разъ вскипѣть. Процѣди эту эссенцію, и выливъ на капусту, привари не много, и подавай съ какимъ угодно мясомъ.

Капуста кислая.

По изрубленіи кочней въ крошево, или изрѣзаніи подобіемъ лапши, или на части, или цѣлкомъ, складывается въ кадку, прокидывается солью, также пряностьми, какъ то: перцомъ, тьминомъ, кишнецомъ, укропными сѣмянами, и оставляется подъ гнетомъ въ погребѣ; послѣ чего сама изъ себя даетъ сокъ и закисаетъ.

Кислая кочанная и шнитованная, т. е. лапшею крошеная составляетъ зимніе салаты; изъ крошеной же варятъ щи, о которыхъ писано будетъ въ статьѣ *Поварня Руская.*

Соусъ изъ оной. Сперва капусту сварить въ водѣ мягко, послѣ положить въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, обвалянный въ мукѣ, и жарить въ немъ капусту по выжатіи изъ ней воды, мѣшая почасту; напослѣдокъ прибавить капорсовъ и немного бѣлаго вина и бульіону. Къ этому соусу идутъ кошелеты, жареной ветчины ломти; также щука жареная и другія рыбы.

Капуста красная.

Готовятъ изъ оной похлебку способомъ вышесказаннымъ. Свѣжая употребляется въ зимніе салаты. Можно же дѣлать изъ ней рагу, какъ изъ простой капусты.

Какъ приготовлять красную капусту по Англински въ уксусѣ? Отобрать лучшихъ кочней капусты, то есть тяжелыхъ, очень красныхъ, обломать съ нихъ лучшіе листы, и нарѣзать вдоль тонкими полосками; на

Digitized by Google

на десять кочней считая, класть по двѣ горсти соли. Склавъ и пересыпавъ солью, положить подъ гнетъ на сутки, чтобъ дала изъ себя сокъ. Послѣ того переложить капусту въ горшокъ, налить хорошимъ ренскимъ уксусомъ столько, чтобъ капусту покрыло; складывая же капусту, пересыпать восмью золотниками кубебы, восмью золотниками простаго перцу и однимъ мушкатнымъ орѣхомъ, крупно столченными; уксусъ должно взварить, и теплымъ наливъ капусту, завязать горшокъ пузыремъ и бумагою.

Капуста Савойская.

Два оной рода, желтая и зеленая; оба рода употребляются въ соусы. Обыкновеннѣйшее приготовленіе оной слѣдующее:

Перебравъ и перемывъ капусту, отварить нѣсколько въ рѣчной водѣ, по томъ выложить въ холодную воду, и вынувъ изъ оной, чисто выдавить; раскласть кочни на столѣ, среднїе листы изъ нихъ вырѣзать, и съ лукомъ срубить очень дробно, поджарить въ маслѣ коровьемъ; разболтать шесть или восемь яицъ, сдѣлать яичницу; оную также изрубить, смѣшать съ искрошенною капустою, прибавивъ въ молокѣ размоченнаго бѣлаго хлѣба, четыре или пять сырыхъ яицъ; приправить мушкатнымъ цвѣтомъ и солью; этой начинки положить въ каждой кочень; послѣ того кочни связать, положить въ кострюлю, съ добрымъ кускомъ масла коровьяго, накатить бульїономъ, и капусту доварить. Наконецъ прибавить кусокъ масла, обвалянаго въ мукѣ, присолить и дать прикипѣть.

Замѣчанїе Медицинское.

Всѣ капусты вообще, а особливо красная или брунколь, свойства мягчащаго, отверзающаго утробу, и даже слабящаго; способнаго исправлять соки, способствовать пищеваренїю, противудѣйствовать скорбуту и остановлять дѣйствїе онаго. Надобно однако, чтобъ

Digitized by Google

капуста мягко была увареча; впролемъ сырую киелую и не хорошо уваренную капусту только самые крѣпкіе желудки могутъ сносить безъ отягощенія.

КАПУСТА ЦВѢТНАЯ. (С. *Повар.*) Этой капусты одинъ только цвѣточной, внутри кочня выходящій стволъ, пока еще не пошелъ оной въ ростъ, употребляется въ поварнѣ. Обыкновеннѣйшія приготовленія изъ онаго слѣдующія:

Капуста цвѣтная жареная. Отвари оную въ водѣ по обыкновенію, но смотрѣвъ, чтобъ оная не переварилась; выложи на рѣшето, чтобъ осякла. Сдѣлай жидкій растворъ изъ муки, съ солью и Прованскимъ масломъ; взбей деревянною ложкою; обмочай въ немъ капусту и жарь въ свиномъ салѣ. Послѣ гарнируй петрушкою, въ маслѣ коровьемъ поджаренною.

Капуста цвѣтная въ жюсѣ бараньемъ. Отвари оную въ водѣ съ солью, перцомъ и масломъ коровьимъ. Вынувъ и давъ отечь, положи въ кострюлю въ растопленное ветчинное сало, съ петрушкою, луковицами цѣлыми, присоли и дай упрѣть; подавая на столъ, приправь жюсомъ бараньимъ, перцомъ бѣлымъ и ниточкою уксусу.

Капуста цвѣтная въ маслѣ коровьемъ. Обломавъ листы, и срѣзавъ кочень цвѣтной, отвари его въ водѣ съ солью, перцомъ и масломъ коровьимъ; дай отечь, выложи на блюдо, и облей соусомъ, сдѣланнымъ изъ свѣжаго масла коровьяго, съ солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣхомъ и ниточкою уксусу; для лучшей связи сего соусу надобно масло прежде растапливанія на огнѣ обваляшь въ мукѣ.

Капуста цвѣтная, рагу изъ ней. Сваривъ и давъ отечь по вышеписанному, вари въ хорошей мясной эссенціи, съ кускомъ масла коровьяго, солью и перцомъ. Естьли подавать оную съ мясомъ, положи оное на средину блюда, а капусту вокругъ. Когда же безъ мяса, подавай съ однимъ соусомъ, въ которомъ изготовлена.

Ка-

Digitized by Google

Калуста цвѣтная салатомъ. Отваривъ по вышеписанному, облей соусомъ изъ масла Прованскаго съ уксусомъ.

Калуста цвѣтная съ пармезаномъ. Свари капусту въ водѣ, подбитой мукою; вынь и дай отечь; сдѣлай соусъ изъ кулису, съ кускомъ масла коровьяго и крупно-толченнымъ перцомъ безъ соли. На дно блюда положи тертаго пармезану; на него уклади капусту, облей соусомъ и посыпь пармезаномъ; растопи и гласируй пармезанъ въ печи, или раскаленною лопаткою.

КАПУСТКА, ПИРОЖНОЕ. (С. *Прислѣш.*) Дѣлается оное изъ свѣжаго жирнаго творогу, съ одною или двумя горстьми муки крупичатой, цукатомъ рубленнымъ и коркою свѣжаго лимону, малою долею соли, все это растеревъ на четырехъ, или пять яичныхъ желткахъ. Положи это тѣсто въ тортную масломъ коровьимъ вымазанную сковороду. Позолоти и поставь въ печь. Загласируй по обыкновенію и засуши глассъ въ устьѣ печномъ.

Калустка, пирожное. Возьми два штофа воды, четверть фунта хорошаго масла коровьяго, четверть фунта муки крупичатой, шесть яицъ, немного соли и корки, обтертой съ свѣжаго лимону: эта пропорція; но можно дѣлать больше и меньше. Вари вмѣстѣ воду, масло, соль и лимонъ; и когда закипитъ, клади муку, размѣшивая деревянною ложкою; сними это тѣсто съ огня, дай остынуть, разведи оное яицами, съ прибавкою малой доли сахару. Смажь масломъ малыя пирожныя формы, наливай въ нихъ тѣсто и запекай въ печи. Оное въ четверть часа поспѣваетъ; а капустою называется по тому, что формы дѣлаются въ подобіе кочня капустнаго.

КАПУСТНЫХЪ ВЫСАДКОВЪ ЛИСТЫ. (С. *Повар.*) Высаживаютъ для сего рано весною кочерыги капустныя; отпрыскивающіе отъ оныхъ листы бываютъ мягче, вкуснѣе и здоровѣе самой капусты. Готовятъ изъ нихъ

Digitized by Google

постныя кушанья, съ гороховымъ супомъ, въ другихъ похлебкахъ; а сырые употребляютъ въ салатъ.

КАРАМЕЛЬ. (С. *Канд.*) Одно изъ главныхъ употребленій того, что называется карамель, составляетъ колпакъ къ покрыванію бѣлыхъ сыровъ. Для сего надобно разварить сахаръ въ карамель, которое есть самое сильное уваренїе, и между тѣмъ надобно имѣть тарелку таковой же мѣры, какова-та, на которой подавать сыръ. Уклади на оной мѣстами разныхъ мѣлкихъ конфектовъ изъ плодовъ, какъ то: вишенъ, малины, абрикозовъ, миндалю зеленаго, крошеныхъ конфектовъ, перемѣшавъ искусно, чтобъ произвесть хорошїй видъ ихъ цвѣтами. Уклавъ таковымъ образомъ конфекты на краяхъ тарелки, державъ оную близь паза, стоящаго на огнѣ, имѣй жестяную лейку. Надобно, чтобъ скважина у ней была малая, или надлежитъ имѣть у ней закрышку, чтобъ можно было пустить сахаръ тонѣ, или толще, какъ нужно будетъ. Лей сахаръ въ эту лейку, когда онъ уварится въ карамель; поливай онымъ плоды вокругъ до тѣхъ поръ, какъ выгибъ тарелки покроется всюду. Поелику сахаръ этотъ тотчасъ садится и засыхаетъ, прилипая къ плодамъ, составитъ сїе родъ колпака, удобнаго покрыть тарелку съ сыромъ; что составитъ пріятной обманъ для тѣхъ, кои похотятъ впустить въ сыръ вилку. Сахаръ отъ сего разломавшись, смѣшается съ сыромъ со всѣмъ находящимся въ немъ. Можно таковымъ способомъ образовать пирамиды изъ плодовъ свѣжихъ, какъ-то: вишенъ, малины, сливъ и другихъ, укладывая слой, и начиная обливать карамелемъ снизу, продолжать до выведенїя. Симъ способомъ плоды будутъ скрыты, и не различишь сквозь сахаръ, кромѣ ихъ цвѣту; что производитъ очень хорошее дѣйствїе.

Карамель смѣшанной. Надобно имѣть блюдо, сдѣланное изъ жести, которое натри изсуха масломъ сладкаго миндалю; усыпь оное сверху обсахаренными по-

Digitized by Google

помаранцовыми цвѣтами, обсахаренною корицею, толчеными фисташечными ядрами и вишнями: заливай это сверху карамелемъ. Когда оной немного остынетъ, выпрокинь оной на другой листъ жести и облей сахаромъ съ другой стороны. Можно покрывать этимъ блюда и корзины съ плодами. Надобно стараться, чтобъ сахаръ не наливать толсто. Впрочемъ объ карамелѣ смотри въ статьяхъ *Абрикозы, Вишни, Груши, Земляника, Кандиторъ, Каштаны, Миндаль, Персики, Помаранцы.*

КАРАСЬ. (С. *Повар.*) Рыба, водящаяся въ прудахъ и стоячихъ водахъ. Вкусъ карасей очень пріятенъ; но естьли они сидѣли въ тинистой водѣ, надобно предъ употребленіемъ за нѣсколько дней посадить въ чистую, чтобъ тинной запахъ истребился. Икру они мечутъ съ Маія до Іюля, и послѣ того учиняются мясистѣе и вкуснѣе. Караси одни могутъ собою снабдить цѣлой постной столъ: ибо способны въ приготовленія холодныхъ, ухи и другихъ постныхъ похлебокъ, соусовъ, тѣльнаго и жаренаго.

Караси жареные. Ощелушивъ оныхъ и выкинувъ всѣ внутреннія, кромѣ икры, надрѣзать съ обѣихъ сторонъ, обвалять въ соль, и дать немного полежать; послѣ соль обтеревъ, обвалять въ мукѣ и жарить досуха въ маслѣ коровьемъ или постномъ. — Можно къ жаренію начинивать ихъ собственною икрою, смѣшивая оную съ сухимъ бѣлымъ хлѣбомъ, или кашею изъ мѣлкихъ крупъ, и проч.

Караси, соусъ изъ нихъ. Карасей приправивъ по вышесказанному, икру изъ нихъ вынуть, кости искусно выбрать; икру смѣшать съ пшеничнымъ сухаремъ, и прибавивъ къ тому мѣлко изрубленыхъ капорсовъ, начинить; пообжарить въ маслѣ, смѣшанномъ съ бульіономъ постнымъ или скоромнымъ; послѣ бульіону подбивъ мукою, и приправивъ солью, перцомъ, трюфелями, мѣлко скрошенными, и капорсами, приставить въ

Digitized by Google

кострюлѣ, накатить сокомъ съ сковороды, на которой караси жарились, и соусъ этотъ поуварить; положить въ него карасей, и приваривъ, отпускать.

Караси, уха изъ нихъ. Сварить крѣпкой бульйонъ изъ мѣлкихъ карасиковъ, съ поваренными кореньями и травами; въ этомъ бульйонѣ варить крупныхъ карасей, разнявъ въ части. Приправить солью, перцомъ и лимоннымъ сокомъ. Отпуская на столъ, митонировать въ ухѣ бѣлаго хлѣба, и съ онымъ уху отпускать.

Впрочемъ караси удобны ко всѣмъ тѣмъ приготовленіямъ, какъ и карьпи; почему смотри статью *Карпъ*.

КАРБОНАДЪ, или ГРИЛАДЪ. (С. *Повар.*) Это часть мяса, жареная на рашпарѣ. Возьми голубенка, или иную птицу, расплостай по хлупи; вычисти и усыпь внутренность пшеничнымъ сухаремъ, солью и перцомъ. Положи на рашпаръ (т. е. желѣзную рѣшетку, кою ставятъ надъ жаромъ угольнымъ); между тѣмъ сдѣлай соусъ изъ уксусу, эшалоту, или луку, мѣлко изрубленнаго. Таковымъ же образомъ можно жарить ломти говядины и другаго мяса, отрѣзанные тонко и избитые для умягченія; напыкавъ кусочками гвоздики и лавровымъ листомъ, не должно въ жаренїи пересушивать; подаютъ къ сему соусъ сладкой. (См. *Соусы.*)

Карбонадъ баранины. Поджарь тонкихъ ломтей баранины, посыпавъ солью, перцомъ и пшеничнымъ сухаремъ, въ кострюлѣ въ растопленномъ ветчинномъ салѣ. Вынувъ баранину, въ оставшемся въ кострюлѣ соку поджарь муки, приправь жюсомъ печеричнымъ; облей этимъ карбонадъ, и отпускай, гарнировавъ жареными въ маслѣ бѣлымъ хлѣбомъ или петрушкою.

Или: отъ хребетной бараней кости вмѣстѣ съ ребрами нарубить кусковъ, избить на нихъ мясо, до половины спѣлости сварить, въ черепнѣ съ масломъ коровьимъ вдосталь дожарить, посыпать мѣлко скрошеною петрушкою, перцомъ и сухаремъ пшеничнымъ. — Жа-

Digitized by Google

Жарятъ впрочемъ куски сіи только на рашпарѣ надъ углями; но потребно, чтобъ мясо было мягкое; въ противномъ случаѣ не выдетъ оное вкусно.

Карбонадъ говяжій въ брезѣ. Возьми ломть говядины, довольно толстой, надруби и вари въ хорошемъ брезѣ, съ ломтемъ телятины, пучкомъ травъ, лукомъ, другими поваренными кореньями, стаканомъ бѣлаго вина, съ солью и перцомъ. Когда поспѣетъ, очисти жиръ, и отпускай съ хорошею эссенціею, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Примѣчаніе. Эссенція значитъ жидкой соусъ, изъ кулисовъ, и мясныхъ соковъ, съ разными приправами вываренныхъ, смѣшанной.

Карбонадъ говяжій по Италіански. Толстой ломть говядины изготовь въ хорошемъ брезѣ. Когда поспѣетъ, оботри жиръ и подавай, обливъ соусомъ Италіанскимъ. Оной составляется таковымъ образомъ: возьми рубленыхъ печерицъ, пучокъ душистыхъ травъ и гвоздики, прижарь въ Прованскомъ маслѣ, смочи стаканомъ бѣлаго вина и кулисомъ, вари часъ. Когда соусъ огустѣетъ, слови съ него жиръ и вылей на карбонадъ.

Карбонадъ изъ свинины. Къ сему берется мясо обыкновенно отъ окорока, а поступается съ онымъ точно также, какъ выше сказано о карбонадѣ бараньемъ.

Примѣчаніе. Куски карбонадные употребляются къ гарнированію другихъ блюдъ; но обыкновеннѣе карбонады составляютъ особливыя блюда.

КАРДЪ ИСПАНСКОЙ. (С. *Повар.*) Растѣніе повареннаго огорода. Къ приготовленію надобно очистить съ него жесткіе листы и иглы. Впрочемъ готовятъ ихъ по нижесказанному о кардахъ грушевыхъ.

Кардъ Исланской, рагу изъ него. Смотри въ статьѣ *Утка* съ кардомъ. Рагу изъ молодыхъ отраслей кардовыхъ дѣлается тѣмъ же способомъ.

КАРДЫ. (С. *Повар.*) Два оныхъ рода, артишочные и грушевые. Артишочные имѣютъ толстую средину въ пе-

Digitized by Google

перепонкѣ. Грушевые также, но стержень ихъ меньше; лучшіе изъ нихъ тѣ, кои бѣлѣе и крупнѣе.

Карды артишочные. Очистить съ нихъ жиловатыя части; скроши въ куски и вари, пока сдѣлаются мягки. Сдѣлай соусъ изъ коровьяго масла поджаренаго, съ жусомъ говяжьимъ, солью и перцомъ; огусти оной поджареною мукою. Выложи карды на блюдо и подрумянь раскаленною лопаткою. Вмѣсто жюсу можно въ соусъ класть тертаго сыру. Грушевые корды можно готовить этимъ же способомъ.

Карды грушевые. Очистивъ и скрошивъ въ куски, обланшируй оные въ водѣ; выложи въ кострюлю, съ хорошимъ жюсомъ, мозгомъ говяжьимъ изъ костей и небольшимъ количествомъ пармезану тертаго. Приправь солью и мушкатомъ, дай напитаться, а напослѣдокъ пусти ниточку уксусу.

Замѣчаніе Медицинское.

Карды всѣхъ родовъ составляютъ пищу легкую, прохладительную, отверзающую утробу, когда употребляется оная въ довольномъ количествѣ.

КАРЕЛЬ. (С. *Повар.*) Рыба морская плоская, роду шолей, но потолще, и имѣющая по себѣ пятна красноватыя.

Карель въ кострюлѣ. Натри масломъ коровьимъ дно тортной сковороды, и перечистивъ карелей, положи, посыпавъ солью, перцомъ, петрушкою крошеною, съ луковицами цѣлыми и рюмкою бѣлаго вина. Растопи масла коровьяго и облей сверху, спрысни солью, перцомъ и мушкатомъ; посыпь пшеничнымъ толченымъ сухаремъ; жарь между двухъ огней. Подавай съ кулисомъ раковымъ, или соусомъ бѣлымъ.

Карель жареная. Изжаривъ оныхъ въ маслѣ, подавай съ кулисомъ красивымъ, подмѣшавъ въ него немного горчицы.

Ка-

Digitized by Google

Карель, мателo изъ оной. Слово мателo значитъ по малороссски приготовленїе. Перечистивъ рыбу эту, разрѣжь каждую по поламъ и положи въ блюдо, съ петрушкою, цибулею, печерицами; все изрубивъ, съ кускомъ масла коровьяго, полбутылкою бѣлаго вина, солью, перцомъ, крупно толченымъ; вари на большемъ огнѣ, и дай соку поукипѣть.

Карель леченая. Отрѣжь у оной голову и не много съ хвоста; пообжарь не много въ маслѣ коровьемъ; спрысни солью и запеки на рашпарѣ надъ слабымъ угольнымъ жаромъ. Подавая, облей соусомъ анчоуснымъ.

Карель лечная. Очистивъ, уклади на блюдо, на которомъ оную на столъ посылать, спрысни солью и перцомъ, облей масломъ Прованскимъ, посыпь тертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, и запекши румяно, подавай безъ соусу.

Карель, соусъ изъ ней. Вычистивъ, разрѣжь оную на двое; на дно глубокой сковороды влей масла Прованскаго, положи крошеныхъ петрушки, луку, печерицъ, а на это рыбу; сверху посыпь тѣмъ же, еще солью и перцомъ, и положи кусокъ масла коровьяго. Вари на очагѣ на большомъ огнѣ; когда поспѣешъ, выбери рыбу, дай отечь съ нее маслу, и подавай съ хорошимъ бѣлымъ соусомъ.

Карель съ пармезаномъ. Разрѣжь карелей надвое; положи въ кострюлю съ масломъ коровьимъ, петрушкою, лукомъ, печерицами, зубкомъ чесноку, стаканомъ бѣлаго вина, посыпь перцомъ и немного солью. Вари на большомъ огнѣ. Когда жижа почти выкипитъ, вылей не много оной на блюдо; обсыпь карелей тертымъ пармезаномъ, положивъ на блюдо, и облей остаткомъ соусу. Загласируй въ печи, и подавай когда позарумянятся.

Замѣчанїе Медицинское.

Мясо рыбы этой легко и вкусно: можно оное употреблять особамъ слабаго сложенїя и выздоравливающимъ.

КАРПЪ.

Digitized by Google

КАРПЪ. (С. *Повар.*) Рыба, довольно знакомая, водящаяся въ прѣсной водѣ и прудахъ, имѣющихъ чистую воду. Лучшіе карпи тѣ, кои крупны, сыти и цвѣту золотистаго. У самцовъ мясо твержe. Рѣчные карпи вкуснѣе прудовыхъ; даже изъ рѣчныхъ лучше обитающіе въ водѣ чистой и быстрой. Приготовленія оныхъ слѣдующія:

Карпъ въ Жидовскомъ соусѣ. Ощелушивъ и выпотрошивъ карпей, разнять въ куски, посыпать солью, и дать часа два въ ней полежать; послѣ соль обтеревъ, куски скласть въ кострюлю, съ многимъ количествомъ луку, нарѣзаннаго ломтиками, кускомъ масла коровьяго, съ приправою гвоздики и мушкатнаго цвѣту; налить пивомъ столько, чтобъ все покрыло, и варить до тѣхъ поръ, какъ почти все выкипитъ и останется густоватой соусъ.

Карпъ въ куртбульйонѣ. Вырѣжь у него жабры, выпотроши и осини. (См. ниже Карпъ синій.) Вари по томъ въ бѣломъ винѣ, съ сокомъ лимоннымъ, уксусомъ, луковицами, лавровымъ листомъ, солью, перцомъ и гвоздикою. Уваривъ, пока почти все выкипитъ, подавай, гарнировавъ зеленою петрушкою.

Карпъ въ полукуртбульйонѣ. Разрѣжь карпя начетверо не щелушивъ. Вари въ винѣ бѣломъ или красномъ, съ прибавкою лимоннаго ску или вержюсу, уксусу, соли, перцу, мушкату, гвоздики, луку, лаврoваго листу, масла коровьяго поджаренаго и корки померанцовой. Дай выкипѣть всей жижѣ, выложи карпей на блюдо, и отпускай, посыпавъ капорсами.

Карпъ въ фрикасѣ куриномъ. Изрѣзавъ карпя въ части, положи въ кострюлю съ масломъ коровьимъ, петрушкою, лукомъ, рубленными печерицами, стаканомъ бѣлаго вина, соли и перцу; вари, пока всѣ почти выкипитъ.

Карпъ душеной. Возьми одного или нѣсколько карпей, разрѣжь на части. Кровь сбереги. Положи изрѣзанныхъ карпей въ котликъ, съ бѣлымъ виномъ, и при-

пра-

Digitized by Google

правивъ солью, перцомъ, гвоздикою, коркою помаранцовою, луковицами, вари на огнѣ, пока соусъ начнетъ выкипать; положи тогда кусокъ масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ и кровь, отъ карпей собранную, для огущенія соусу, и приправь ниточкою уксусу.

Карпъ душеной бѣлой Разнявъ карпей въ куски, подержи въ маринодѣ, состоящемъ изъ стакана бѣлаго вина, соли и перцу. Поджарь въ кострюлѣ въ хорошемъ коровьемъ маслѣ печерицъ, крупно скрошенныхъ, дюжину луковицъ бѣлыхъ, обваренныхъ въ кипяткѣ, пучокъ душистыхъ травъ, и смочивъ все бульёномъ. Когда половина жижи выкипитъ, положи куски карпей изъ маринода; приваривши, подбей соусъ сметаною и желтками яичными.

Карпъ душеной по Италіански. Разрѣжь рыбу въ куски, положи въ кострюлю съ петрушкою, цибулею и печерицами скрошенными, масломъ Прованскимъ, стаканомъ бѣлаго вина, солью и перцомъ. Вари на большомъ огнѣ, и подавай, когда жижа гораздо поукипитъ.

Карпъ жареной. Ощелушивъ и выпотрошивъ карпя, разпластай по спинѣ, и положи въ масло вскипяченное; когда изжарится румяно, дай отечь, и отпускай на столъ, спрыснувъ солью.

Карпъ, матело изъ онаго съ другими рыбами. Смотри статью *Матело.*

Карпъ легеной. Маринируй онаго по сказанному о карпѣ душономъ бѣломъ. Сдѣлай соусъ изъ коровьяго поджареннаго масла, съ капорсами, анчоусами, свѣжимъ лимономъ и уксусомъ. Приправь солью, перцомъ и мушкатомъ: можно сдѣлать и обыкновенной бѣлой соусъ; или еще лучше изъ свѣжаго масла коровьяго, соли, перцу, петрушки и цибули, мѣлко изрубленныхъ, съ бульёномъ рыбьимъ или бульёномъ гороховымъ, пуре называемымъ. (См. Кисель гороховой). Все это уваривъ

въ

Digitized by Google

въ кострюлѣ, облей карпей, запеченыхъ послѣ маринированія на рашпарѣ, и приправь помаранцовымъ сокомъ.

Карпь, печеной съ щавелемъ. Надрѣжь карпя по бокамъ и маринируй, т. е. дай оному полежать въ растопленномъ коровьемъ маслѣ, съ солью и перцомъ. Запеки на рашпарѣ, и подавай съ рагу щавелевымъ, въ которомъ положено лактуку и кервелю; уваривъ съ масломъ коровьимъ и бульёономъ, приправь это рагу солью и прочимъ, а наконецъ подбей сметаною и яичными желтками.

Карпь по Гусарски Выпотрашивая карпя, распарывай у него брюхо, сколько возможно меньше; набей въ брюхо масла коровьяго, смѣшаннаго съ рубленными душистыми травами, и приправленнаго солью и пряностьми. Маринируй карпя въ Прованскомъ маслѣ, съ рубленными душистыми травами, какъ то: тьмяномъ, базиликомъ, лавровымъ листомъ; и когда напитается, запеки на рашпарѣ, и подавай съ соусомъ ремоладомъ. Щуку, форель и окуня можно готовить этимъ же способомъ.

Карпь по Шамбордски. Возьми самаго крупнаго карпя, ощелуши, вырѣжь жабры, но такъ, чтобъ не вывалился языкъ; разрѣжь у него съ боку, и старайся прежде всего вынуть желчь, а потомъ прочія внутренія; съ другаго цѣлаго боку подрѣжь кожу, и подлупивъ осторожно, начини шпекомъ. Послѣ сего внутрь его положи рагу изъ телячьяго потроху, печонки, трюфелей, сдѣланное съ хорошею поваренною эссенціею; зашей, чтобъ рагу не выпекло, и конецъ нитки пропусти въ голову. Возьми глубокую рыбную сковороду, положи въ нее ломтей телятины и ветчины, приправь солью, перцомъ, гвоздикою, пучкомъ душистыхъ травъ, положи корней поваренныхъ и луковицъ; наложи листъ, а на это карпя, накрой ломтями ветчиннаго сала, и дай упрѣвать на угляхъ. Когда нѣсколько попрѣетъ, вылей бутылку вина Шампанскаго (или инаго бѣлаго),

по-

Digitized by Google

положи немного бульїону, и держи на слабомъ огнѣ три или четыре часа. Когда поспѣетъ, и не случится посудины, способной къ гласированїю, гласируй спинкою деревянной ложки, обмокая оную въ гласъ, и зачеки. По томъ выложи карпя на самое большое блюдо и гарнируй (то есть обложи вокругъ) шестью маленькими цыплятами гласированными, четырью молодыми рябцами, чиненными ихъ печенками и зажареными на вертѣлѣ, дюжиною маленькихъ голубятъ, сваренными въ бульїонѣ, и восмью трюфелями, въ томъ же бульїонѣ сваренными; уклавъ все это порядочно, облей сверху хорошею мясною эссенцїею и выдави сокъ изъ двухъ помаранцовъ.

Карль, рагу изъ онаго Нашпекуй карпя крупнымъ шпекомъ, изъ угря вырѣзаннымъ, и жарь въ коровьемъ до красна поджаренномъ маслѣ, съ прибавкою малой доли поджареной желтовато муки, печерицъ, душистыхъ травъ, соли, перцу, мушкату, свѣжаго лимону и рюмки бѣлаго вина; когда сварится, прибавь въ рагу свѣжихъ устрицъ и капорсовъ. Дай прикипѣть, и отпускай на столъ, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Карль синїй. Возьми большаго карпя, вырѣжь у него жабры, и выпотроши не щелушивъ, вылей на него въ кострюлю около двухъ штофовъ вскипяченнаго уксусу, обверни по томъ карпя въ чистую ветошку, и свари въ куртбульїонѣ уксусъ, на него вылитой, съ прибавкою стакана краснаго вина, куска коровьяго масла, соли, перцу, пучка травъ, гвоздики, корней поваренныхъ, луковицъ и воды. Сваривши въ этомъ, выложи карпя на салфетку, и отпускай, посыпавъ крошеною петрушкою.

Карль съ грибнымъ соусомъ. Ощелушивъ, выпотрошивъ и надрѣзавъ съ боковъ хорошаго карпя, вымажь онаго гораздо растопленнымъ масломъ, и посыпь солью, мѣлко столченою. Зажарь на рашпарѣ и облей рагу,

Digitized by Google

сдѣланнымъ изъ печерицъ, опенокъ, молокъ и донушковъ артишочныхъ. Во время варенія сего соусу положи въ него папушника, поджареннаго въ маслѣ, луковицъ и капорсовъ. Отпуская на столъ, гарнируй хлѣбомъ, поджареннымъ въ маслѣ.

Карпъ съ печерицами. Возьми хорошаго карпя, вари въ водѣ, съ прибавкою вина, соли и перцу. Сваривъ, выложи карпя на блюдо и облей рагу изъ печерицъ, молокъ карпевыхъ, донушекъ артишочныхъ, съ свѣжимъ коровьимъ масломъ, солью, перцомъ, пучкомъ травъ, и гарнируй жареными въ маслѣ корками бѣлаго хлѣба.

Карпъ съ соусомъ аше. Снявъ съ карпя кожу, обери мясо и сруби оное съ солью, перцомъ и душистыми травами, печерицами, молоками и донушками артишочными. Срубленное накати буліономъ рыбьимъ, или супомъ гороховымъ; дай упрѣть, и подавай въ числѣ главныхъ блюдъ, приправивъ лимоннымъ сокомъ, и гарнировавъ жареными въ маслѣ печерицами, или капорсами, или калбасками рыбьими.

Карпъ филейками. Разними карпя филейками изъ кусковъ, разрѣзанныхъ по перегъ; маринируй оныя, и обмакая въ жидкое тѣсто, жарь въ маслѣ; подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Карпъ филейками съ бѣлымъ соусомъ. Сдѣлай изъ карпя тѣльное съ бѣлымъ хлѣбомъ, потолокши, и протеревъ сквозь сито, давъ сперва нѣсколько вскипѣть тѣльному въ ухѣ рыбьей, съ которою и протереть, чтобъ составился соусъ. Въ этомъ соусѣ привари части карпя, разрѣзанныя филейками, съ печерицами, солью, перцомъ и пучкомъ душистыхъ травъ.

Карпъ черной съ грецкими орѣхами. Ощелушивъ и выпотрошивъ онаго, желчь осторожно вынувъ, кровь уксусомъ чисто выполоскавъ, надрѣзавъ съ боковъ, разнявъ въ куски, спрыснуть солью и дать полежать два часа. Поджарь по томъ муки до темна, съ прибав-

Digitized by Google

бавкою мѣлко изрубленнаго луку; карпя оботри, и положи въ кострюлю, также муку оную, лавровыхъ листовъ, лимону кружками, толченой гвоздики, краснаго вина и кровь карпеву; разрѣжь ядръ грецкихъ орѣховъ на четверо, слупивъ съ оныхъ кожу; накрой кострюлю и вари на сильномъ огнѣ.

Карпъ тиненой. Хорошаго карпя расплостай по спинѣ; выбери чисто мясо, стараясь не повредить кожи. Сруби это мясо съ мясомъ угря, приправь солью, перцомъ, свѣжимъ коровьимъ масломъ, душистыми травами, печерицами, гвоздикою, мушкатомъ, тьминомъ и молоками, чтобъ вышелъ мягкой фаршъ. Начини онымъ кожу карпеву, и искусно зашей ниткою; поставь въ кострюлѣ въ печь съ масломъ коровьимъ поджареннымъ, бѣлымъ виномъ и съ прибавкою постнаго супу. Масло коровье должно обвалять въ мукѣ и крошеной петрушкѣ и расправить на карпѣ. Подавай на блюдѣ, гарнировавъ жареными молоками и печерицами. — Или, начинивъ онаго по вышесказанному, уварить въ малой долѣ ухи, съ масломъ коровьимъ свѣжимъ, съ подбавкою поджареной муки и гарнировать чѣмъ угодно.

Карпъ тиненой инымъ образомъ. Возьми карпя средней величины, выпотроши и ощелуши, слупи съ обѣихъ сторонъ кожу, вынь тѣло цѣлыми филейками во всѣ длину, изруби оныя съ петрушкою, цибулею, печерицами, небольшимъ зубкомъ чесноку, и столокши съ полфунтомъ свѣжаго коровьяго масла, мякишемъ бѣлаго хлѣба, размоченнымъ въ молокѣ, и повысушеннымъ на огнѣ; замѣси это на двухъ яицахъ и четырехъ желткахъ, приправь солью и перцомъ, вымѣшавъ все гораздо. Помажь масломъ коровьимъ серебряное блюдо, положи на оное обобраннаго карпя, и накладывай фаршемъ вынутыя мѣста въ прежнюю ихъ форму; сгладь взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ, посыпь толченымъ пшеничнымъ сухаремъ и сдѣлай посрединѣ жолобокъ отъ головы до хвоста и рубцы по бокамъ; послѣ сего запе-

Digitized by Google

ки въ печи румяно. Переложи на другое блюдо и облей рагу изъ молокъ, которое составляется таковымъ образомъ. Поджарь коровьяго масла до красна, жарь въ немъ печерицъ съ пучкомъ травъ; положи крупно изрѣзанныя молоки, корнишоковъ обваренныхъ въ кипяткѣ, также скрошивъ жеребейками и увари; приправь кулисомъ рыбьимъ, или соусомъ, отнимаемымъ отъ душоного карпя, и рюмкою бѣлаго вина. Когда рагу поспѣетъ, облей онымъ карпя по выше сказанному.

Карпъ шлекованной, съ лѣтушьими гребнями. Возьми большаго карпя, нашпекуй по нижесказанному въ послѣднемъ отдѣленіи и гласируй также, и подавай въ рагу съ пѣтушьими гребнями. Возьми желаемое число пѣтушьихъ гребней, очисти и свари въ водѣ до половины спѣлости; положи въ кострюлю столовую ложку муки пшеничной, разведи бульіономъ, положи половину свѣжаго лимону, изрѣзавъ кружками, немного соли; увари, чтобъ выкипѣла половина, положивъ въ это гребни, приправь доброю мясною эссенціею, и подавай, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Карпъ шлекованной и гласированной. Большаго карпя ощелуши, выпотроши съ одного боку, а съ другаго нашпекуй шпекомъ; вари въ хорошемъ бульіонѣ, съ прибавкою бутылки бѣлаго вина, пучка травъ; сваривъ, гласируй, какъ фрикандо, (см. это слово); естьли же опасаешся разломить, гласируй деревянною ложкою, обмокая оную въ глассъ. Позасушивъ выложи на блюдо и облей слѣдующимъ рагу: нарѣжь ломтиками трюфелей, вари съ хорошимъ бульіономъ и пучкомъ травъ. Сваривши прибавь кулису, приправь перцомъ и лимоннымъ сокомъ. — О прочихъ приготовленіяхъ карпей см. въ *Поварнѣ Австрійской*, въ Части третіей Словаря сего.

Замѣчаніе Медицинское.

Карпи, живущіе въ хорошей водѣ, крупные, жирные и хорошо приготовленные, составляютъ пищу вкус-

Digitized by Google

вкусную и легкую, а особливо въ жаренїи, которую можно позволять особамъ слабаго сложенїя, и даже выздоравливающимъ послѣ тяжелыхъ болѣзней, когда позволено имъ будетъ мясо и рыба.

КАРТОФЕЛЬ. (С. *Повар.*) Корень растѣнїя огороднаго, довольно извѣстнаго. Употребляютъ оной между прочими кореньями въ разныя кушанья, а особливо въ соусъ къ говядинѣ. Печеныя въ золѣ картофели имѣютъ вкусъ, сходный къ каштанамъ; подаютъ къ онымъ масло коровье. Особливое приготовленїе оныхъ описано въ статьѣ *Огородныя Растѣнїя*. Здѣсь упомянемъ о слѣдующихъ.

Картофельной паштетъ. Сдѣлавъ поддонокъ съ окрайками изъ слоенаго тѣста, а картофели отваривъ въ водкѣ, и изрѣзавъ ломтиками, прижаритъ съ добрымъ кускомъ коровьяго масла, рубленнымъ лукомъ и посыпавъ перцомъ, дать остынуть; вымочить гораздо въ водѣ или молокѣ, кожу съ нихъ слупить, расплостать по поламъ, кости выбрать, и каждую половинку скатать трубочкою. Положи въ паштетъ картофелей, на нихъ скатанныя сельди, накрой опять картофелями, полей бульїономъ и коровьимъ масломъ; наложи крышку, прорѣжь въ ней скважину, и влей слѣдующїй соусъ: жарь въ маслѣ рубленаго луку, нѣсколько анчоусовъ; обвалявъ оныхъ въ мукѣ, и приправивъ тертою лимонною коркою, накати бульїономъ, привари, подбей яичными желтками, вылей въ паштетъ и закрой вырѣзаннымъ кружкомъ крышки.

Картофельной постной горшокъ. Свари картофели въ водѣ, облупи кожу и разрѣжь каждой на четверо, положи въ горшокъ, присоли и посыпь перцомъ; влей лимоннаго соку довольно, положи крошенаго крупно луку, и облей постнымъ масломъ, смѣшаннымъ съ толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, или малою долею кирпичной муки; замажь на горшкѣ крышку тѣстомъ и поставь въ печь, чтобъ гораздо упрѣло.

Digitized by Google

Картофели съ ветчиною. Сваривъ, облупивъ съ нихъ кожу, изрѣжь въ ломти; нарѣжь ветчины жеребейками, и дай прѣть на огнѣ въ кострюлѣ; посыпь мукою, положи крошенаго маіорану и тьмину, луку поджаренаго въ маслѣ съ рубленными анчоусами, и накати говяжьимъ бульіономъ, съ прибавкою хорошаго кулису.

Картофельная мука.

Съ сыраго картофелю ободрать кожу, а тѣло растирать на терку въ холодную воду; дать въ этой водѣ, перемѣшавъ и перетеревъ еще руками и протеревъ сквозь сито, отстояться; воду слить, а гущу еще разболтать съ водою, и дать отстояться: это перемываніе продолжать, пока вода при перемываніи не будетъ дѣлаться мутна; тогда сливши воду, муку высушить на солнцѣ и хранить къ употребленію. Изъ этой муки дѣлаютъ слѣдующія блюда:

Картофельной кисель. Взять вышесказанной муки четверть фунта, два стакана молока миндальнаго, изъ десяти зернъ горькаго и четверти фунта сладкаго миндалю сдѣланнаго; варить съ прибавкою ванили, пока кисель сядетъ.

Картофель подобіемъ саго. Разварить означенной муки на водѣ съ прибавкою стакана бѣлаго вина и сахару, чтобъ сдѣлалась жидкая соломата; оную посыпать не много толченою корицею.

Сверхъ сего картофельная мука, употребляемая по поламъ съ крупичатою, придаетъ разнымъ пирожнымъ отмѣнной вкусъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Картофели составляютъ пищу легкую и здоровую; но надобно остерегаться картофелей, имѣющихъ въ себѣ въ нѣкоторые годы ржавчину, подобную червоточинѣ, бывающей въ яблокахъ; таковые приключаютъ поносъ. Сырые, только что выкопанные изъ земли картофели, так-

Digitized by Google

также не очень здоровы, а надобно онымъ довольно очахнуть на открытомъ воздухѣ.

КАССЕ МУЗО. (С. *Прислѣш.*) Родъ хлѣбеннаго. Возьми кусокъ мозгу говяжьяго, около большаго ручнаго пальца величиною; обвари въ кипяткѣ. Вынувъ и давъ отечь, посыпь сахаромъ, немного солью и корицею толченою. Сдѣлай поддоночекъ изъ слоенаго тѣста; на каждой таковой поддонокъ по куску мозгу, вышесказаннымъ образомъ приготовленнаго. Накрой тѣмъ же тѣстомъ и засчипи окраекъ. Жарь въ маслѣ коровьемъ или салѣ, не переворачивая; дай отечь и посыпь толченымъ сахаромъ.

КАССОНАДЪ. (С. *Канд.*) Сахарный песокъ, не передѣланный еще въ головы. Идетъ оной въ тѣже употребленія, какъ и чистой сахаръ; онъ даже имѣетъ въ себѣ еще больше сладости. Конфекты и сыропы, въ которыхъ оной употребленъ, не столько подвержены засахариванію, какъ сдѣланные изъ чистаго сахару.

КАСТРИРОВАНІЕ. (С. *Повар.*) Это значитъ обрѣзываніе или валощеніе пѣтуховъ и куръ, простыхъ и Индѣйскихъ. Отбираются къ сему раннїе цыплята, кои въ первыхъ числахъ Іюня пѣть начинаютъ, а особливо имѣющїе одинакіе, а не двойные красные гребни и синія щоки. *У лѣтушковъ*, изъ которыхъ выходятъ *каллуны*, на мизинецъ шириною отступивъ отъ кастречика, дѣлается острымъ ножемъ разрѣзъ поперегъ брюха на вершокъ длиною, но съ такою осторожностїю, чтобъ кишокъ не повредить. Естьли окажутся въ разрѣзъ внутреннія, захватить указательнымъ пальцомъ, вложивъ оной съ лѣвой стороны разрѣза мимо кишокъ до хребетной или памятной кости, къ которой съ каждой стороны приросло по ядру, сходному видомъ на облупленное миндальное продолговатое зерно. Оныя отколупить пальцомъ осторожно, сперва правое, а по томъ лѣвое, прихватить оныя въ сгибъ пальца, и державъ палецъ согнутымъ, вытащить вонъ. Послѣ

Digitized by Google

сего разрѣзъ искусно тонкою иглою и шелковинкою зашить; острыми ножницами гребень и подъ щеками висящія сережки отрѣзать, и раны замазать золою, замѣсенною на коровьемъ маслѣ. Положенные каплуны два дни кормятся въ закутѣ, а по томъ выпускаютъ ихъ ходить по волѣ.

У молодыхъ куръ, изъ которыхъ по обрѣзаніи выходятъ *пулярды*, высчипываются на чисто перья, въ томъ мѣстѣ, гдѣ подъ кастречикомъ находится у нихъ круглой желвачокъ, съ лѣсной орѣшекъ величиною. Тутъ самымъ острымъ перочиннымъ ножемъ сдѣлать сквозь обѣ кожи маленькой разрѣзъ, величиною съ кофейной бобокъ, очень осторожно; послѣ чего окажется матка, подобная круглому очень бѣлому выросшку. Когда подъ кастречикомъ подавить, то матка эта выдетъ въ сдѣланной разрѣзъ, и отрѣзать оную ножницами въ томъ мѣстѣ, гдѣ она къ низу приросла. Язва у пулардъ не зашивается, но только замазываютъ оную масломъ коровьимъ съ золою; отъ чего оная въ нѣсколько дней заживаетъ. Гребешокъ и серьги у ней также срѣзываются. Неискуснымъ должно учиться операціи этой надъ свѣже убитою курицею, чтобы узнать положеніе матки, и способъ вынимать оную.

Пулярды индѣйки. Таковымъ же образомъ кастрируются, какъ выше сказано, въ Іюнѣ мѣсяцѣ, когда онѣ достигнутъ половины своего росту. Отрѣзываютъ же у нихъ сережки и малой хоботокъ, надъ носомъ бывающій.

Каллуны индѣйскіе. Когда кладутся изъ цыплятъ, разрѣзъ у нихъ производится не въ томъ мѣстѣ, какъ у простыхъ пѣтушковъ, для того, что они тѣломъ длиннѣе, и пальцомъ бы до ядръ достать было не можно. Почему разрѣзъ производится съ боку подъ мослакомъ, или тѣмъ мѣстомъ, гдѣ нога выходитъ, и гдѣ находится паховина, состоящая только изъ двухъ кожъ, бѣлой наружной и темной внутренней. Ядра лежатъ

жатъ у нихъ въ томъ же мѣстѣ, какъ у простыхъ пѣтушковъ, но только крупнѣе и мягче. Тутъ сколупнуть оныя концомъ указательнаго перста, осторожно захватить и вытащить вонъ; раку зашить и замазать коровьимъ масломъ съ золою, а тѣмъ же замазать и язву отрѣзаннаго на носу хоботка.

КАША ИЗЪ ТЫКВЫ. (С. *Повар.*) Нарѣзать тыквы ломтями и кожу съ нихъ обрѣзать, по томъ скрошивъ ломти въ кострюлю, налить молокомъ, и приставить на огонь; дай кипѣть, пока вся разварится. Выложи тогда и протри сквозь сито; протертаго тыковнаго тѣста наклади въ горшокъ больше половины, прибавь два яичныхъ желтка разболтанныхъ, небольшой кусокъ Чухонскаго масла, не много мѣлкихъ крупъ; размѣшай, дополнивъ хорошими сливками, и поставь въ вольной духъ, чтобы упрѣла.

КАШИ. Смотри въ статьѣ *Поварня Руская.*

КАШТАНЫ. (С. *Повар.*) Плодъ древесный, довольно знакомый. Вылущенныя ядра каштановыхъ орѣховъ употребляются въ разныя блюда; о чемъ говорено будетъ въ надлежащихъ мѣстахъ; здѣсь же упомянемъ объ одномъ особливомъ кушаньѣ.

Каштаны, похлебка изъ оныхъ. Возьми полтораста каштановъ, облупи съ нихъ первую кожу. Приставь на огонь въ тазу, чтобы разогрѣть и привести въ удобность къ снятію послѣдней кожи. Очистивъ совсѣмъ, вари ихъ въ бульйонѣ, присоливъ. По сваренїи крупныя ядра отложи особливо; прочїя столки въ иготѣ. Положи въ кострюлю телятины, ветчины, кореньевъ и луковицъ. Дай онымъ пустить изъ себя сокъ, и тогда смочи хорошимъ бульйономъ. Процѣди эту эссенцію, смѣшай съ толчеными каштанами и процѣди все сквозь сито. Естьли кулисъ этотъ не будетъ цвѣтенъ, подбавь въ него жюсу. Напитай бульйономъ корокъ бѣлаго хлѣба, и положи сверхъ кулису въ блюдо, а крупными каштанами гарнируй оное.

Digitized by Google

КАШТАНЫ. (С. *Канд.*) Кандиторы изъ каштановъ дѣлаютъ разныя употребленія, какъ то слѣдуетъ ниже.

Каштаны, бисквиты изъ нихъ. Дѣлаются оные тѣмъ же образомъ, какъ изъ горькаго миндалю; сваривъ каштаны, облупить съ нихъ кожу, столочь, подбавляя немного яичнаго бѣлку. Впрочемъ поступать также.

Каштаны, вареные въ сахарѣ. Отбери хорошихъ плоскихъ каштановъ, слупи съ нихъ первую кожу; имѣй на огнѣ вскипяченную воду въ двухъ тазахъ; въ первомъ дай каштанамъ вскипѣть пять или шесть разъ, по томъ выбрать ихъ ложкою, и положивъ въ другой тазъ, довершить обвареніе оныхъ. Когда при опытѣ булавка идетъ въ нихъ свободно, значитъ, что варить полно: сними съ огня, вынимай по одному, снимай съ нихъ остальную кожу, и очищенные клади въ теплую воду; послѣ дай отечь, и облей холодною водою, чтобъ не потеряли бѣлизны. Положи въ разваренной и очищенной сахарной сыропъ, дай полегоньку кипѣть; сними съ огня и поставь на печь, или горячую золу до утра: тогда прибавь сахару, естьли сыропу мало; взвари еще, и опять поставь на ночь. По томъ складывай въ банки.

Каштаны въ карамелѣ. Съ крупныхъ каштановъ сними первую кожу; вари въ водѣ столько, чтобъ вторая кожа сошла свободно; дай онымъ по обчищеніи отечь и очахнуть. Развари сахару въ карамель, и содержи на слабомъ огнѣ, чтобъ не остылъ; клади каштаны одинъ по другомъ въ сахаръ и переворачивай ложкою. Вынимая каждой, взоткни на обвостренную тоненькую лучинку, и клади въ рѣшетку отечь, втыкая лучинки въ ечейки, чтобы карамель засохъ на воздухѣ.

Каштаны въ сорочкахъ. Поджарь каштаны на слабомъ огнѣ, дабы не потеряли цвѣту, пока слупишь съ нихъ

Digitized by Google

нихъ обѣ кожи; послѣ обмочай ихъ въ яичной взбитой въ пѣну бѣлокъ, и обваливай въ толченомъ сахарѣ. Поклади на сито, и засуши въ сушильнѣ, или въ вольномъ печномъ духу.

Каштаны во сухомъ конфектѣ. Сними первую кожу съ крупныхъ кащтановъ; между тѣмъ надобно, чтобъ вода кипѣла въ двухъ разныхъ тазахъ; дай въ первой водѣ вскипѣть имъ раза три или четыре, и переложи въ другой тазъ, чтобъ довершить варенїе, пока булавка свободно въ нихъ входить будетъ; тогда выловивъ ихъ уполовною ложкою, снимай съ нихъ вторую кожу, и клади въ тепловатую чистую воду, въ которую подави не много соку изъ лимону, дабы сохранилась ихъ бѣлизна; послѣ давъ имъ отечь, клади въ сахаръ, разваренный малымъ лиссе. Надобно и въ сахаръ подавить лимоннаго соку; вари четверть часа на маломъ огнѣ, не давая вскипать; послѣ сложи ихъ съ сыропомъ въ каменную чашу, наклонивъ тазъ, и поставь на сутки на горячую печь. По томъ приставь въ тазу на огонь, дай вскипѣть разъ, и опять поставь на сутки на печь. Вынь изъ сахару, дай отечь на рѣшетѣ, а сахаръ между тѣмъ увари большимъ перомъ; положи въ него каштаны, и дай вскипѣть разъ бѣлымъ ключемъ; сними съ огня, и когда сахаръ попростынетъ, бери по каштану на вилки, повертывай на краю таза, чтобъ сахаръ поостылъ; клади на проволочную рѣшетку, и когда всѣ покладешь, дай засохнуть въ сушильнѣ.

Каштаны, компотъ изъ оныхъ. Испеки каштаны въ закрытой кострюлѣ, или въ тортной сковородѣ между двухъ огней; послѣ облупи, и посплющи между ладоней; продолжая это, клади въ тазъ въ разваренной и очищенной слегка сахаръ; вари полчаса на маломъ огнѣ; выложи въ компотницу, и подави на нихъ соку изъ кислаго помаранца или лимону; посыпь мѣлкимъ сахаромъ и подавай горячїе.

Каш-

Digitized by Google

Каштаны Королевскіе. Употреби къ сему остатокъ каштановъ, подаванныхъ въ компотѣ, дай отечь съ нихъ сахару, или засуши въ печи; а по томъ взявъ сыропъ компотной, и естьли онаго мало, прибавь сахару, и увари а кассе; держи на огнѣ слабомъ, клади въ него каштаны, ворочай вилками, обваливай каждой въ разноцвѣтныхъ смѣшанныхъ дражеяхъ, а по томъ высуши.

Каштаны мороженые. Испекши каштаны между двухъ огней, по снятіи первой кожи, сними съ нихъ вторую, и протри сквозь сито проволочное; пересыпь протертое сахаромъ, вымѣшай, и сложивъ въ мороженицу, заморозь. Послѣ вынимая замороженное, клади въ свинцовыя формы, сдѣланныя на подобіе каштановъ, заверни въ бумагу, и поставя на блюдѣ на ледъ, держи, пока подавать.

Каштанная пастила. Снявъ съ каштановъ первую кожу, повари оные въ водѣ; облупи послѣ послѣднюю кожу, столки въ иготѣ, подливъ воды помаранцовыхъ цвѣтовъ или розовой. Столокши протри сквозь сито, при чемъ можно подбавить для огущенія не много мармелады яблочной. Свѣсь это тѣсто, и на фунтъ онаго употреби фунтъ сахару, разваривъ малымъ перомъ: вымѣшай ложкою, дай не много повариться, и накладывай въ форму не прежде, какъ въ половину остынетъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Каштаны, Марроны называемые и обыкновенные, содержатъ въ ядрѣ своемъ вещество питательное, но которое удобно только для крѣпкихъ желудковъ. Людямъ слабаго сложенія, и провождающимъ жизнь сидячую, каштаны тяжелы, и доставляютъ соки грубые, могущіе въ частомъ употребленіи навлечь безпокойство.

КВАСЪ КРАСНОЙ. (С. *Повар.*) Взять одну мѣру ржанаго свѣжаго мѣлко смолоннаго солоду, столько же ячн-

Digitized by Google

ячнаго, перемѣшать въ чану весломъ, по томъ облить кипяткомъ, чтобъ солодъ смокъ; дать стоять часъ, положи не много соли, мѣшай весломъ часъ, чтобы сусло не промзгло; разведи горячею водою столько, чтобъ весло свободно ходило. Все переложи въ спусникъ, наливая горячею водою, и спустивъ сусло въ чанъ, дай ему стоять часъ. Когда поостынетъ и будетъ чуть тепло, положи въ сусло хорошихъ свѣжихъ дрожжей три столовыхъ ложки и свѣжей мяты; закрой чанъ, а когда покажется бѣлая пѣна, мѣшай чаще, и не давай много перекисать. Наконецъ сливай въ бочку, положивъ еще довольно Нѣмецкой мяты, и поставь въ ледъ.

Квасъ красной дѣлать другимъ образомъ. Взять ячнаго солоду четверикъ, столькожъ ржанаго, муки ржаной два четверика, и заварить на горячей водѣ; по томъ положить въ корчаги, и поставить въ печь, которой устье замазать глиною. По утру вынувъ изъ печи, выложить въ кадку, вылить на это два котла кипятку, мѣрою въ шесть ведръ; запустить квасною гущею и положить пучка два мяты.

КВИНТЪ-ЭССЕНЦІЯ. (С. *Дистил.*) Употребляютъ квинтъ-эссенцію къ сообщенію благовонія масламъ, мазямъ, водамъ и ликерамъ вкусу. Всѣ квинтъ-эссенціи употребляютъ слѣдующимъ образомъ: въ кубикъ, вмѣсто цвѣтовъ или плодовъ, положить нѣсколько капель квинтъ-эссенціи желаемаго запаху и вкусу въ воду или водку, и гонятъ по обыкновенію. Квинтъ-эссенція ничто иное, какъ существенное масло, о извлеканіи котораго подробно писано въ статьѣ *Эссенція.*

Квинтъ-эссенція ловаренная. Это самое то, о чемъ во многихъ поваренныхъ статьяхъ здѣсь упоминается подъ названіемъ Эссенціи; составляется оная таковымъ образомъ:

Положи въ кострюлю три или четыре фунта телятины, по количеству соку которой желаешь выварить,

Digitized by Google

рить, четверть фунта ветчины, изрѣзавъ ломтями, луковицъ изрѣзанныхъ кружками, моркови, пустарнаку, луковицу напыканную гвоздикою, курицу разнятую на четверо, нѣсколько печерицъ, зубокъ чесноку, и другихъ приправъ. Прибавь не много бульёну, накрой кострюлю, держи сперва на сильномъ огнѣ, послѣ на горячей золѣ, и мало по малу умножай огонь, пригребая жару. Когда все почти выкипитъ, смочи хорошимъ бульёномъ; вари на слабомъ огнѣ, чтобъ все разопрѣло и соединилось.

КВИТЫ. Смотри *Айва*.

КЕКСЪ АНГЛИНСКОЙ. (С. *Присл.*) Взять сколько нужно крупичатой муки, подбавить въ оную мушкатнаго цвѣту, гвоздики, кардамону, корицы, толченаго сахару, крошеной лимонной корки, два фунта мѣлкой коринки, не много толченаго шафрану, фунтъ или больше растопленнаго коровьяго масла, стаканъ добрыхъ дрожжей, и замѣсить на молокѣ въ таковую густоту, какъ дѣлать черепенное пирожное; вымазать форму, или кострюлю гораздо коровьимъ масломъ, выложить тѣсто, и запекать медленно, чтобъ хорошо выпеклось по причинѣ многихъ положенныхъ въ него пряностей. Подаютъ это блюдо холодное.

КЕРВЕЛЬ. (С. *Повар.* и *Прислѣш.*) Трава поваренаго огорода запаху пріятнаго, также и вкусу, впрочемъ довольно знакомая. Идетъ оная въ разныя блюда и въ салаты.

Кервельной Кремъ. Возьми горсть кервелю, перемытаго довольно, приставь въ кострюлѣ съ водою, и поваривъ добрую четверть часа, протри сквозь сито, и увари, чтобъ осталось только двѣ ложки; положи около бутылки сливокъ густыхъ, побольше штофа молока, 32 золотника сахару, корку обтертую съ свѣжаго лимону, воды помаранцоваго цвѣту и кишнецу: вари палчаса и пропусти сквозь сито. Взбей шесть яичныхъ желтковъ со счепотью муки, положи въ прежнее, и еще пропустивъ сквозь сито, вари въ Маріиной

банѣ

Digitized by Google

банѣ (см. это слово); загласируй, посыпавъ мѣлкимъ сахаромъ, раскаленною лопаткою.

Замѣчаніе Медицинское.

Кервель составляетъ приправу, доставляющую блюдамъ пріятность своимъ запахомъ и вкусомъ, а при томъ очень здоровую своимъ качествомъ, слегка горячимъ, отверзающимъ утробу, крѣпящимъ и противудѣйствующимъ гнилости.

КЕСЪ. См. *Коровай.*

КИСЕИ КАНДИТОРСКІЯ. (С. *Канд.*) Подъ этимъ разумѣются у кандиторовъ дѣлаемыя напечатки на сухихъ конфектахъ, подобіе кисеи имѣющіе; но къ этому причисляются и не имѣющія сего подобія фигуры дробныхъ конфектовъ.

Кисея батистомъ. Сдѣлавъ изъ бѣлаго тѣста трубочки желаемой длины и вышины, изсуши ихъ, складывай оныя, и склеивай сахаромъ, въ карамель сваренным.

Кисея бѣлая. Размочи шесть золотниковъ гумми драганту, съ малымъ количествомъ воды и лимоннаго соку, пропусти, ужимая сквозь салфетку, положи въ иготь, и присыпая сахару, дѣлай тѣсто, а по томъ желаемыя фигуры.

Кисея желтая. Съ малымъ количествомъ воды размочи шесть золотниковъ гумми драганту, и пропустивъ сквозь салфетку, положи въ иготь, туда же подбавь густо настояннаго въ водѣ шафрану; подсыпай сахару, и толки мѣшая, пока сдѣлается удобное тѣсто: оное вынувъ, передѣлывай въ желаемыя фигуры.

Кисея зеленая. Когда ржаная зелень или озимь еще молода, возьми оной хорошую горсть, обвари въ горячей водѣ, а вынувъ выжми, и положивъ въ иготь, толки; столокши выжми сокъ сквозь салфетку, и процѣди сквозь сито; поставь на огонь, чтобы половина соку сего упрѣла. Оставшее употреби къ разведенію ше-

Digitized by Google

шести золотниковъ драганту; впрочемъ мѣси тѣсто по вышеписанному. — А когда зелень изъ шпинату, то выжимается изъ сырой травы; впрочемъ поступается по вышесказанному.

Кисея красная. Размочи шесть золотниковъ гумми драганту въ маломъ количествѣ воды, прожми сквозь салфетку, подкрась кошенилью и поступай тѣмъ же образомъ.

Кисея фіолетовая. Размочи шесть золотниковъ гумми драганту въ маломъ количествѣ воды, пропусти сквозь ситку въ иглу; возьми кусокъ крошечной кубу и змѣиной крови, или кошенили, разотри на водѣ, и этою смѣсью составивъ желаемой тѣни фіолетовую краску, положи въ драгантъ; толки, подсыпая сахару, и сдѣлай тѣсто по вышеписанному. Можно краску эту дѣлать изъ однѣхъ фіялокъ.

КИСЕЛЬ. (С. *Повар.*) Оныхъ есть разные роды; но главнѣйшія приготовленія состоятъ въ нижеслѣдующемъ.

Кисель гороховой жидкой, или луре. Это густой отваръ, извлекаемой изъ разваренаго и протертаго гороху и другихъ мучныхъ стручевыхъ плодовъ, къ огущенію постныхъ блюдъ употребляемой. См. *Жюсъ.*

Кисель картофельной. Смотри *Картофель.*

Кисель клюковной. Выжать изъ клюквы сокъ, процѣдить сквозь полотенце, положить въ него мѣлкаго сахару и взварить хорошенько; послѣ подбавить муки, смолонной изъ Сарацинскаго пшена, съ корицею и лимонною коркою; варить, пока сдѣлается густъ, какъ должно киселю.

Кисель крухмальной. Взять крухмалу фунтъ, положить въ кострюльку, влить туда молока немного, разтереть хорошенько, влить еще сливокъ двѣ бутылки, поставить на канфору, мѣшать тщательно, и когда кисель сварится, раскласть въ формы и застудить.

Ки-

Digitized by Google

Кисель молочной. Смотри Кисель *Крухмальной, Овсяной и Пшеничной.*

Кисель овсяной. Взять овсяной муки несѣяной, намочить въ теплой водѣ, и поставивъ въ теплое мѣсто, дать киснуть сутки; по томъ процѣдить въ кострюлю, или кадочку, дать гораздо укиснуть и устояться. Воду бережно слить, а гущи со дна захвативъ, положить въ кострюлю, налить свѣжимъ молокомъ, и поставивъ на слабой огонь, мѣшать деревянною ложкою плавно; процѣдить сквозь полотенце, и приставивъ на большой огонь, гораздо мѣшать, и когда кисель сядетъ, раскласть въ формы и застудить.

Кисель пшеничной. Взявъ пшеничной муки съ отрубями, намочить теплою водою, заквасить гущею, и поставивъ въ теплое мѣсто, дать киснуть сутки; послѣ выжать, жижу процѣдить; класть оной въ кострюлю, налить свѣжимъ молокомъ, варить и класть въ форму по вышеписанному. — Ржаной кисель дѣлается таковымъ же образомъ.

КИСЛЫЯ ЩИ. (С. *Повар.*) Довольно извѣстный всеобщій напитокъ; лучшія приготовленія онаго слѣдующія:

1) Взять муки крупичатой 12 фунтовъ, муки грешневой десять фунтовъ, солоду пшеничнаго два гарнца, хлѣба ржанаго рѣшетнаго одного мякиша безъ корокъ 12 фунтовъ, которой изсушивъ столочь, и перемѣшать съ мукою и солодомъ вмѣстѣ, заварить кипяткомъ, и развести въ тожъ самое время; а кипятку чтобъ было два ушата съ половиною; и какъ устоится, то слить въ другую кадку, и положить въ него въ мѣшечкѣ изюму одинъ фунтъ, мяты шесть пучковъ, и заквасить гущею. Когда укиснетъ, раскласть въ бутылки; изюмъ вынувъ изъ мѣшка, также разложить въ бутылки.

2) Взять солоду ржанаго два гарнца, пшеничнаго столько же, грешневаго также два гарнца, ячнаго два

Digitized by Google

же гарнца, муки грешневой и отрубей пшеничныхъ по два гарнца, муки ржаной одинъ гарнецъ, муки крупичатой пять фунтовъ; вскипѣтить воды полтора ушата, затереть и дать стоять пять часовъ; послѣ налить холодной воды три ушата съ половиною; и какъ отстоится, процѣдить сквозь сито, слить въ боченокъ, положивъ мяты два пучка, и заквасить. Когда закиснетъ, разлить въ бутылки; при чемъ въ каждую бутылку положить по двѣ изюменки и по кусочку сахару.

3) Взять три части муки ржаной, а четвертную часть солоду ржанаго смолонаго; положить въ кадку. Надобно имѣть самую горячую воду, на огнѣ стоящую, и наливать на муку по перемѣжно ковшъ кипятку, а по томъ ковшъ холодной воды; такъ лить, пока въ мѣру разведешь. Вымѣшавши слить въ боченокъ, положить мяты, заквасить приголовкомъ, подмолодивъ мукою дрожди въ погребѣ, а не въ поварнѣ. Мяту класть лучше съ мукою и солодомъ предъ запираніемъ.

КИШКИ. (С. *Повар.*) Различныя приготовленія оныхъ описаны въ статьяхъ *Эндуліи*, *Калбасы* и *Сосиски*. Здѣсь упомянетъ еще объ нѣкоторыхъ, не впрокъ, а для скораго расходу заготовляемыхъ.

Кишки съ говяжьею головою. Сварить половину головы говяжей совсѣмъ спѣло и мягко; послѣ обобравъ съ костей мясо, простудить, очистить и изрѣзать малыми жеребейками; положить въ сковородку съ небольшимъ количествомъ тертаго или въ молокѣ размоченнаго бѣлаго хлѣба; послѣ разгорячить кусокъ хорошаго коровьяго масла, положить въ него дробно искрошеннаго луку, и не много поджаривъ, влить въ прежнее, прибавивъ желтка два яичныхъ, соли, по немногу толченыхъ гвоздики и перцу, и нѣсколько ложекъ рому: все это на слабомъ угольномъ огнѣ вымѣшать, подогрѣть, чтобъ тепло было, и начинивать кишки. По семъ приставить на огонь немного отвару, въ которомъ го-

лова

Digitized by Google

лова варилась, и какъ начнетъ кипѣть, положить въ него чиненыя кишки, и дать онымъ съ полчетверти часа исподоволь вариться; послѣ вынувъ, простудить. Когда надобно кишки употреблять, положить на сковороду кусокъ коровьяго масла, и поджегши оное темножелтовато, жарить въ ономъ кишки, съ обѣихъ сторонъ подрумянить; подавать на той же сковородѣ, подавивъ на кишки лимоннаго соку.

Кишки съ головнымъ мозгомъ. Взять по разсмотрѣнію свинаго мяса любовины, и вполы противъ того свинаго сала, изрубить вмѣстѣ очень мѣлко; по томъ взять пшеничныхъ сухарей, въ говяжьемъ отварѣ размоченныхъ, приправить толчеными гвоздикою, перцомъ, кишнецомъ, солью, мѣлко крошенымъ лукомъ и въ свиномъ салѣ поджареннымъ; туда же положить нѣсколько изрубленной мозгъ изъ свиной головы, нѣсколько яичныхъ желтковъ, перемѣшать и кишки начинить. Сіи кишки жарятъ на рашпарѣ и подаютъ къ разнымъ соусамъ.

Кишки съ кашею. Кашу грешневую сваривъ, смазать масломъ коровьимъ, прибавивъ къ тому яичнаго желтку; сварить въ бульіонѣ; остудивъ, разрѣзать въ тонкіе кружки, и поджаривъ румяно въ коровьемъ маслѣ, подавать горячія на той же сковородѣ ко щамъ.

Кишки съ телятиною, подаваемыя къ соусамъ изъ огородныхъ растѣній. Обрѣзать телятины отъ задней четверти, жилки и кожи обобрать; приложить и почку со всѣмъ саломъ, а естьли онаго будетъ не довольно, прибавить говяжьяго почечнаго сала: скрошить все жеребейками, послѣ мѣлко изрубить; прибавить къ тому нѣсколько горстей дробно стертаго бѣлаго хлѣба, три или четыре яица, соли, тьмину, (можно смочить это ложкою или двумя рому,) и начинивать кишки; не должно набивать ихъ туго, чтобъ отъ раздувающихся бѣлаго хлѣба и яицъ не лопнули. Наконецъ

Digitized by Google

въ соленой водѣ медленнымъ варенїемъ до спѣлости сварить.

Кишки синеныя свининою. Взять телячїй здоръ или сальникъ, вычистить, обварить въ водѣ; положить въ кострюлю соли, перцу, базилику, нѣсколько лавровыхъ листовъ, нѣсколько зубковъ чесноку; смочивъ все это водою, вскипятить; по томъ вынувъ, изрубить мѣлко, и положить въ кострюлю, прибавивъ третью часть добраго бѣлаго шпеку, не много жиру, что внутри свиньи бываетъ, очень мало любовчины свиной, мѣлко изрубленныхъ; приправить солью, перцомъ, петрушкою, маераномъ и укрупомъ; послѣ взять восемь яичныхъ желтковъ, положить въ нихъ сальникъ, бѣлки взбить, сварить въ сливкахъ, и все смѣшавъ, начинивать кишки. Оныя для стола варить въ молокѣ.

КИШНЕЦЪ. (С. *Канд.*) Сѣмена ароматныя, довольно знакомаго растѣнїя; употребляютъ оныя въ поварняхъ; но большею частью дистиллаторы и кандиторы къ нижеслѣдующимъ приготовленїямъ:

Надобно кишнецъ выбирать бѣловато желтой: это значитъ его свѣжесть, или съ малою красниною; есть-ли онъ темнокрасенъ, значитъ лежалой; а когда сѣроватъ, показываетъ, что испорченъ на корнѣ еще. Вкусъ онаго долженъ быть сладковато прянъ, и запахъ силенъ.

Кишнецъ, грильяжъ изъ онаго. Растопи не много толченаго сахару на блюдѣ безъ воды; и какъ скоро начнетъ краснѣть, клади въ него кишнецъ, и мѣшай лопаточкою, пока совсѣмъ покраснѣетъ. Поклади оной на тарелку маленькими кучками, и поставь въ вольной духъ засохнуть; тогда зерна раздѣли между собою. Надобно предъ засушиванїемъ пустить на него немного лимоннаго соку; но остерегаться, чтобъ не переложить: отъ этого онъ потеряетъ цвѣтъ.

Кишнецъ желтушистой. Возьми кишнецу свѣжаго; выбери изъ него соръ, и высуши въ сушильнѣ; послѣ положи въ разгоряченной тазъ и налей сахарнымъ густымъ

Digitized by Google

стымъ сыропомъ. Послѣ возьми сахару увареннаго о перль, положи въ лейку, имѣющую самой тонкой носокъ, повѣсь лейку надъ тазомъ; когда будетъ капать на кишнецъ, вымѣшивай, чтобъ каждое зерно обсахарилось, и тотчасъ выкладывай сушить, пока къ тазу не прикипѣло.

Кишнецъ, мороженое изъ него. Столки крупно горстку кишнецу, и намочи въ Шампанской бутылкѣ горячей воды; дай стоять, пока вода остынетъ; всыпь въ нее полфунта сахару, вымѣшай, процѣди сквозь частое сито; сложи въ мороженицу, и замораживай по обыкновенію.

Замѣчаніе. Медицинское.

Сѣмена кишнецу свойства слегка согрѣвающаго, полезны для желудка; не худо частое употребленіе оныхъ имѣющимъ слабой желудокъ, клейкія въ ономъ мокроты, также поносъ, вѣтры, мигрену и припадки нервные.

КЛАРЕКЕТЪ. (С. *Канд.*) Это родъ конфектовъ прозрачныхъ, что и самое названіе оныхъ означаетъ. О различныхъ приготовленіяхъ оныхъ смотри въ статьяхъ: *Груши, Квиты, неспѣлой Виноградъ, Помаранцы, Сливы, Смородина, Фіялки и Яблоки,* также въ статьѣ *Конфекты.*

КЛАРЪ, или ЖИДКОЕ ТѢСТО. (С. *Прислѣш.*) Положи въ глубокую чашу крупичатой просѣянной муки, замѣси гораздо густо на пивѣ; послѣ по размѣру, на примѣръ на полфунта муки, положи три или четыре яица сырыхъ, но не всѣ вдругъ, а яицо за яицомъ, продолжая размѣшиваніе; не худо прибавить къ тому немного розовой воды и толченаго кардамону, также ложку свѣжихъ дрожжей; и должно смотрѣть, довольно ли тѣсто отъ яицъ стало жидко; буде нѣтъ, надобно еще пива немного прибавить, но такъ, чтобъ не пережидить: ибо станетъ стекать съ того, что въ

Digitized by Google

немъ запряживать станешь. Послѣ поставь тѣсто въ теплое мѣсто, чтобы не много взошло; не должно однако ставить въ горячее мѣсто, потому что сядетъ и выдетъ закалывато. Въ этомъ тѣстѣ можно разныя вещи обмакивая, пряжить въ коровьемъ маслѣ.

Кларъ инымъ образомъ. Взять на двѣ хорошія горсти муки крупичатой небольшую горсть мѣлко столченаго сахару, да бѣлки изъ двухъ или трехъ яицъ; прежде бѣлки взбить гораздо и замѣсить на нихъ тѣсто; но такъ, чтобъ нѣсколько густовато было, а потомъ на бѣломъ винѣ развести столько, сколько нужно на кушанье. Въ это тѣсто дрождей не кладутъ; обмакаютъ въ немъ и пряжутъ въ маслѣ тѣ вещи, кои посыпавъ сахаромъ, на столъ подаютъ.

КЛИНДУХЪ. (С. *Повар.*) Средній родъ лѣсныхъ голубей; оные составляютъ хорошее жареное по нашпекованіи. Впрочемъ приготовленіе онымъ одинакое, какъ и дворнымъ голубямъ. Смотри *Голуби.*

КЛІОЦКИ. (С. *Повар.*) Поджаривай малыми кусочками нарѣзаннаго ветчиннаго сала, съ мѣлкоскрошеннымъ лукомъ и тиміаномъ, въ глубокой сковородѣ, пока пожелтѣетъ; когда поостынетъ, возьми лучшей пшеничной муки, молока двѣ доли и одну долю сметаны; вылей въ сало ветчинное, и замѣси на этомъ съ мукою тѣсто въ блюдѣ; приставь на огонь котелъ, или иную посуду съ прѣснымъ молокомъ, и дай вскипѣть: въ это кипящее молоко клади клїоцки, или куски помянутаго тѣста, (кои должно ложкою отъ тѣста отколупывать, обмокать въ молоко, чтобъ не слипались) и уваривай. Клїоцки не должно мѣшать ложкою, но только приподнимать вверхъ, чтобъ не пригорѣли. — Можно клїоцки варить въ отварѣ мясномъ; но мясо сего отвару должно быть варено безъ всякихъ иныхъ приправъ, кромѣ соли и шалфеи. Когда свѣжее свиное мясо варятъ, можно съ онымъ вмѣстѣ отваривать и клїоцки.

а)

Digitized by Google

а) Въ молокѣ сваренныя клїоцки подаютъ у Нѣмцовъ въ обѣдѣ къ холоднымъ мяснымъ пищамъ, какъ то съ соленою калбасою, сырою ветчиною, также и вареною, но остывшею, и всякимъ соленымъ, копченымъ и холоднымъ жаренымъ мясомъ. Не таковъ пріятенъ вкусъ бываетъ, когда клїоцки, въ молокѣ вареныя, подавать съ показанными мясами горячія.

б) Когда сїи и другаго роду клїоцки долго до посыланія на столъ простоятъ, могутъ отвердѣть и сдѣлаться съ закаломъ.

Клїоцки инымъ образомъ. Растирать полфунта свѣжаго коровьяго масла до тѣхъ поръ, пока обратится оное въ сметану; положить туда же десять яичныхъ желтковъ, и развести съ полстаканомъ холодной воды, также небольшою долею тимїану, и лучшею пшеничною мукою замѣсить въ тѣсто. Когда въ кострюлѣ на огонь приставленная бутылка молока вакипитъ, клїоцки изъ приготовленнаго тѣста отколупывая ложкою, класть въ молоко, поворачивая ложкой, чтобъ не пригорѣли.

Клїоцки въ супъ. Возьми коровьяго масла, тренїемъ въ сметану обращеннаго, яичныхъ желтковъ, мѣлко столченаго мушкатнаго цвѣту и тертаго пшеничнаго сухаря; замѣси это въ тѣсто, отколупывай онаго ложкою и клади къ варящемуся мясу; должно онымъ повариться около четверти часа. — Не должно въ клїоцки сїи употреблять худаго или залежалаго мяса; что совсѣмъ не годится. Надобно стараться, чтобъ клїоцки сїи не остались не доварены, также чтобъ и не переварились, и не долго продержаны были до подаванія на столъ, дабы не отвердѣли.

Клїоцки мясныя или *фрикадели* въ похлебки дѣлаютъ таковымъ образомъ: возьми холодной жареной телятины, или сыраго телячьяго мяса отъ мягкаго мѣста безъ кожи и жилъ, разрѣжь оное на жеребейки; далѣе возьми пшеничнаго сухаря столченаго и просѣян-

Digitized by Google

наго, яицъ, соли, тертой лимонной корки, толченаго мушкатнаго цвѣту, тимїану или петрушки и свѣжей сметаны; сруби все дробно и замѣшай въ тѣсто; изъ сего дѣлай малые продолговато-круглые катышки, и вари съ супомъ; оные должно скатывать плотно, чтобъ отъ варенїя не развалились. Когда дѣлаешь довольно крупныя фрикадели, оныя можно по свареніи разрѣзать въ ломтики, и покласть въ супъ. Вмѣсто сметаны можно класть говяжье почечное сало, или говяжїй мозгъ изъ костей.

Клїоцки съ печеными грушами. Когда по вышесказанному сначала тѣсто будетъ приготовлено, приставить на огонь отваръ грушъ пополамъ съ водою, положить въ оной клїоцки, и когда сварятся, выложи на блюдо, а посверхъ оныхъ печеныя или свареныя груши, печеныя квасныя яблоки и немного чернослива. Это любимое Нѣмецкое блюдо.

КЛОПСЪ. (С. *Повар.*) Взять хорошей говядины безъ жиру, изрѣзать въ тонкїе ломти, избить гораздe деревяннымъ молоткомъ; вымажь послѣ кострюлю, хорошо вылуженную, коровьимъ масломъ; уклади дно и стѣны оной избитою говядиною, чтобъ вся кострюля оною закрылась; по томъ посыпь немного солью, толченымъ перцомъ и рубленымъ эшалотомъ; и вскорѣ предъ подаванїемъ на столъ поставить на сильной огонь, чтобъ вдругъ прохватило; подавать на столъ, подавивъ лимоннымъ сокомъ; выложивъ на блюдо, которое вымазать коровьимъ масломъ, и посыпавъ изрубленными анчоусами, приставить на канфоръ и разогрѣть.

КЛУБНИКА. (С. *Канд.*) Довольно знакомыя ягоды, сходствующїя къ земляницѣ, но бѣловатѣе съ краснинкою и вкусомъ сладковаты. Приготовленїе изъ оныхъ то же, что изъ земляницы; почему и смотри это слово, также въ статьѣ *Варенїе Заѣдокъ.*

КНЯ-

Digitized by Google

КНЯЖЕНИЦА. (С. Канд.) Смотри въ статьѣ *Варенїе Заѣдокъ.*

КОВРИЖКИ, или ПРЯНИКИ. (С. *Канд.*) Обыкновенныя медовыя дѣлаются таковымъ образомъ: взять ситомъ просѣянной неклеванной, или простой ситной муки, пять фунтовъ патоки и два стакана водки. Патоку положивъ въ кострюлю, поставить на огонь, и когда вскипитъ, положить водку и муку; заваривъ, изъ кострюли вынуть, бить руками больше, пока тѣсто побѣлѣетъ; тогда передѣлавъ коврижки, посади на бумагѣ въ печь и запекай въ вольномъ духу, чтобъ не сгорѣли.

Инымъ образомъ. Возьми самыя свѣжїя три яица, разболтай ихъ съ такимъ количествомъ муки, сколько они въ себя вобрать могутъ; прибавь къ сему дробно скрошенаго цукату, розовой или помаранцовыхъ цвѣтовъ воды и мѣлкаго сахару; влей туда же сливокъ, чтобъ тѣсто было жидко; взбивай оное гораздо. Когда тѣсто поспѣетъ, погрѣй формы на печкѣ и смажь внутри воскомъ, чтобъ коврижки не приставали; нагрѣвъ формы, положи въ каждую по ложкѣ тѣста, и накрывши поставь на огонь. Когда коврижка съ одной стороны хорошо поджарится, оборони на другую; вынувъ же изъ формъ, скатай въ трубочки и храни въ сухомъ мѣстѣ. Формы къ сему можно употреблять вафельныя, и въ каковыхъ дѣлаютъ трубочное пирожное.

Еще инымъ образомъ. Взявъ фунтъ меду, взбить оной, чтобъ поднялся; также отъ осьми яицъ желтки отдѣлить, а бѣлки взбивъ особливо, слить въ медъ, и взбивать вмѣстѣ. По томъ взять фунтъ просѣянной крупичатой муки, и сыпавъ по не многу во взбитой медъ, вымѣшивать такъ, чтобъ комьевъ не было; можно прибавить къ сему пряныхъ толченыхъ зѣлїй, крошенаго цукату и толченаго миндалю. Сдѣлать изъ бумаги коробочекъ, смазать оныя коровьимъ масломъ, и

Digitized by Google

наливъ тѣстомъ до половины, посадить въ печь въ вольной духъ.

Еще способъ. Взять крупичатой муки 10 фунтовъ, свѣжаго молока штофъ, яицъ десять, масла коровьяго и сахару по фунту, корицы два золотника, кардамону 2 золотника и фунтъ изюму; изъ кардамону и изюму зерна выбрать, столочь все вмѣстѣ съ сахаромъ; сваляв на яицахъ и маслѣ съ молокомъ муку въ тѣсто, сахаромъ и прочимъ натирать; передѣлать пряники и сажать въ печь на бумагѣ.

Коврижки миндальныя. Взять фунтъ миндалю, три четверти фунта сахару, восемь яицъ съ бѣлками и желтками. Изъ четырехъ яицъ отдѣливъ желтки, взбивать около часу, а между тѣмъ миндаль облупивъ, столочь вмѣстѣ съ сахаромъ, подбавляя по малому дѣлу розовой воды; взбитые желтки съ толченымъ миндалемъ бить часа два или три; сдѣлать бумажныя коробочки, вымазать масломъ, положить въ нихъ тоненькія лепешечки, замѣсенныя на яицахъ съ бѣлками изъ муки, а на оныя наливъ миндаль взбитой, запекать въ печи.

Коврижки лостныя. Взявъ фунтъ съ четвертью толченаго сахару, влить на оной полфунта воды и приставить на жаръ, чтобъ вскипѣло; между тѣмъ съ одного свѣжаго лимону обрѣзать цедру, скрошить дробно, и положивъ въ сыропъ, варить, пока оной начнетъ густѣть; тогда снявъ съ огня, дать нѣсколько остынуть, и прибавить въ него 12 золотниковъ толченаго и просѣяннаго сахару, два золотника стертаго поташу, смѣшавъ оной съ сахаромъ, и вдругъ всыпавъ, размѣшать хорошенько; послѣ положить по золотнику толченыхъ корицы и кардамону; еще вымѣшать, прибавить полтора фунта крупичатой муки, бить все вмѣстѣ безпрестанно два часа. Сего тѣста наливать на бумагу, посыпанную мукою съ сахаромъ, чтобъ расплылось небольшими лепешечками; въ каждую влепить

Digitized by Google

пить по одной или по двѣ облупленныхъ миндалины, и запекать въ печномъ вольномъ духу.

Коврижки сахарныя. Взять 24 яица, изъ которыхъ половину выпустить совсѣмъ, а изъ остальныхъ двѣнадцати одни желтки; мѣшать все въ одну сторону, не взбивая; по томъ положить туда 60 золотниковъ сахару, и также мѣшать въ одну сторону; послѣ всыпать три фунта крупичатой муки и размѣшать тщательно. Это тѣсто раздѣлить на 50 кусковъ, и каждой перетереть гораздо съ коровьимъ масломъ, и посыпавъ сверху корицею, съ сахаромъ смѣшанною, запекать въ печи на поду.

Инымъ образомъ. Взять фунтъ крупичатой муки и девять яицъ, взбить вмѣстѣ, положить въ это фунтъ толченаго сахару и не много кардамону; чрезъ два часа положить не много квасцовъ, и еще взбивъ, наливать на бумагу лепешечками, посыпавши сахаромъ и запекать. Естьли яица свѣжія, бѣлки оныхъ не надобно употреблять.

Коврижки скоромныя. Выпустить шесть яицъ со всѣмъ, да изъ шести одни желтки, и бить цѣлой часъ голичкомъ; послѣ положить туда два фунта патоки, дать вскипѣть, и пѣну снимать; снявъ съ огня, дать остынуть, какъ парному молоку, остерегаться при томъ, чтобъ яицъ не заварить, для чего нужно мѣшанїе. Предъ наливанїемъ въ формы надобно мѣшать и бить безпрестанно четыре часа, всыпавъ муки фунтъ съ четвертью; когда печь поспѣетъ, повымѣшать тѣсто, и разливъ въ бумажныя коробочки, посадить въ печь; почасту посматривать, чтобъ не пригорѣли.

Впрочемъ относящееся до коврижекъ смотри статью *Пряники.*

Замѣчанїе Медицинское.

Коврижки медовыя и сахарныя, въ которыхъ яица не очень убиты, составляютъ тяжелую для желудка пищу.

КОЗА

Digitized by Google

КОЗА ДИКАЯ. (С. *Повар.*) Подъ этимъ названіемъ идетъ въ поварнѣ заобще мясо козла и козы дикихъ; должно избирать оныхъ молодыхъ, сытыхъ и жирныхъ.

Коза дикая, вымя оной. Обваривъ въ водѣ, изрѣжь оное ломтями; жарь въ маслѣ съ лимоннымъ сокомъ, или съ какимъ нибудь рагу. Послѣ изрубивъ, употреби въ яичницу тѣмъ же образомъ, какъ телячью почку.

Коза дикая въ кострюлѣ. Нашпековавъ крупнымъ шпекомъ, приставь въ кострюлѣ съ ветчиннымъ растопленнымъ саломъ, солью, перцомъ, лавровымъ листомъ, пучкомъ душистыхъ травъ, мушкатомъ, подбавивъ говяжьяго бульёну, или воды горячей и рюмку вина бѣлаго. Подбей соусъ поджареною мукою, и подавай горячее съ лимоннымъ сокомъ. Можно же соусъ этотъ огустить хорошимъ кулисомъ, лимоннымъ сокомъ и капорсами, въ то время, какъ отпускать на столъ. Можно же мясо дикой козы приготовивъ по вышесказанному, подавать сухое на салфеткѣ, съ крессомъ, размоченнымъ въ уксусѣ, съ солью, и гарнировавъ петрушкою.

Коза дикая жареная. Заднюю ногу нашпековавъ дробнымъ шпекомъ, изжарь на вертѣлѣ. Приставь на сковородѣ луковицъ съ ветчиннымъ саломъ, а изжаривъ, протри ихъ сквозь сито, смочивъ уксусомъ и каплею воды; приправь солью и перцомъ; подавай это къ жареному. Можно подавать къ оному соусъ сладкой. (См. *Соусы.*) Или, изжаритъ селезенку съ лукомъ въ растопленномъ салѣ; столочь все въ иготѣ, подмѣшать жюсу бараньяго и лимоннаго соку, протереть сквозь сито, приварить съ печерицами, солью и бѣлымъ перцомъ приправивъ.

Коза дикая, пирогъ съ нею. Смотри *Олень.*

Коза дикая по Бургиньёнски. Смотри *Олень.*

За-

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо дикой козы молодое, мягкое и приготовленное надлежащимъ образомъ составляетъ пищу вкусную и легкую, кромѣ тѣхъ слабыхъ желудковъ, кои не могутъ сносить опричь бѣлыхъ мясъ.

КОЗЛЕНОКЪ. (С. *Повар.*) Домовыхъ козъ употребляютъ въ поварнѣ только молодыхъ, сосущихъ мать. Лучшею частью считаютъ почки оныхъ съ задними ногами. Надобно оныя маринировать, и зажаривъ на вертѣлѣ, подавать съ пуавpадомъ слѣдующимъ образомъ: возьми заднюю четверть козленка, маринируй въ уксусѣ, съ солью, перцомъ, чеснокомъ, петрушкою, цибулею и гвоздикою; въ маринадѣ надобно держать шесть часовъ; послѣ дать отечь, и вытеревъ, нашпековать дробнымъ шпекомъ и зажарить на вертѣлѣ. Послѣ чего облить пуавpадомъ слѣдующимъ: положи ломть ветчины въ кострюлю, чтобъ далъ изъ себя сокъ; въ этомъ жарь два корня пустарнаку, три луковицы съ маленькимъ кусочкомъ масла коровьяго; смочи бульіономъ, кулисомъ и уксусомъ; вари это около часу, слови жиръ, и пропусти сквозь сито; приправь перцомъ.

КОЛБАСА. Смотри *Калбасы.*

КОЛЬРАБИ, или *брюква ло сверхземная.* (С. *Повар.*) Оная употребляется въ приправу разныхъ блюдъ, равно какъ и брюква обыкновенная или подземная. Особливыя же приготовленія изъ оныхъ слѣдующія:

Кольраби въ соусѣ. Очистивъ яблоко кольрабіи, изрѣзать оную въ ломтики, отварить въ водѣ; послѣ выложивъ въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, малою долею сахару, и счепотью муки, прижарить, прибавить луковицъ, и накативъ бульіономъ, уварить до огущенія.

Кольраби чиненая. Выдолбивъ внутренность изъ кольраби, начинить оную хорошимъ фаршемъ, и сварить до спѣлости въ бульіонѣ; или наливъ кулису, запечь

Digitized by Google

печь въ печи; а подавая, облить краснымъ кислымъ соусомъ.

Кольраби тиненая кашею. Выдолбленную кольрабію начинить крутою, готовою уже и много смасленою кашею, накрыть вынутымъ сверху кружкомъ, и обмазавъ коровьимъ масломъ, испечь въ печи.

Впрочемъ смотри въ статьѣ *Огородныя растѣнія.*

КОЛЬЦА. Смотри *Пирожное.*

КОМПОДЫ. (С. *Канд.*) Изъ всѣхъ родовъ конфектовъ, въ дессерты подаваемыхъ, комподы всего обыкновеннѣе. Приготовленіе оныхъ почти тоже, что и вареніе плодовъ въ сахарѣ, и есть неуваренное варенье сахарное. Изъ нижеслѣдующаго можно получить объ ономъ полное понятіе.

Комподъ Абрикозной. Смотри въ статьѣ *Абрикозъ* и *Абрикозъ зеленой.*

Комподъ Айвной. Смотри въ ст. *Айва.*

Комподъ апельсинной. Взять двацать апельсиновъ, разрѣзать каждой на двое, сварить въ сахарѣ; вынувъ же сыропъ уварить, и облить онымъ на блюдѣ апельсины.

Комподъ бѣлой съ желе. Взявъ квасныхъ яблокъ, сварить ихъ, разрѣзавъ пополамъ и очистивъ кожу, въ бѣломъ винѣ, съ прибавкою сахару, корицы и лимонной корки. Когда яблоки будутъ мягки, выложить на блюдо и облить бѣлымъ желе.

Комподъ виноградной. Осчипавъ ягодъ винограду самаго спѣлаго, вытаскать изъ нихъ сѣмячки булавкою, крючкомъ загнутою; и естьли заблагоразсудишь, облупи съ нихъ кожу. На фунтъ винограду развари малымъ перомъ полфунта сахару; положи въ него виноградъ, и дай нѣсколько разъ вскипѣть; снявъ съ огня, слови пѣну кусочками бумаги и выкладывай въ компотницу.

Комподъ винограду неспѣлаго. Возьми два фунта самыхъ крупныхъ ягодъ винограду неспѣлаго; распори

оныя

оныя съ одной стороны, и концомъ маленькаго ножичка выбери зерна; совершая это, бросай въ холодную воду. Взвари воды въ тазу, и давъ отечь ягодамъ, клади въ этотъ кипятокъ; когда виноградъ всплыветъ весь на поверхность, сними тазъ съ огня, накрой блюдомъ и дай остынуть. По томъ приставь тазъ на малое время на огонь, чтобъ ягоды позеленѣли; выложи на сито осякнуть. Развари фунтъ сахару, положи въ него ягоды, и дай вскипѣть раза три или четыре; принявъ съ огня, слови пѣну, и когда остынетъ, выкладывай въ компотницу. Естьли зимою вздумается подать этотъ комподъ, стоитъ взять сего винограду, свареннаго въ сыропѣ, приставить на огонь, и взваривъ, подавать.

Комподъ вишенной. Взявъ фунтъ лучшихъ вишенъ, обрѣжь у нихъ стебельки, и положи въ холодную воду. Развари полфунта сахару въ сыропъ, положи въ него вишни, давъ онымъ прежде отечь на ситѣ; дай на большомъ огнѣ вскипѣть разъ до двѣнатцати; сними съ огня, слови пѣну ложкою, или сѣрою бумагою; остуди и подавай.

Комподъ грушевой изъ бонкретьенъ. Взявъ хорошихъ грушъ сего роду, разрѣзывай по поламъ, и клади въ тазъ съ кипящею водою, стоящій на большомъ огнѣ; когда сдѣлаются мягки, вынимай и клади въ холодную воду. Естьли груши сіи будутъ въ полной спѣлости своей, надобно оныя только обланшировать; въ противномъ случаѣ дать имъ вскипѣть раза три, пока сдѣлаются мягки подъ пальцомъ. Тогда выложи ихъ, облупи и клади въ холодную воду, а послѣ дай отечь. На два фунта съ половиною воды положи сахару фунтъ съ четвертью; когда оной распустится, клади груши и два кружка лимону; увари малымъ перомъ и выкладывай.

Комподъ грушевой изъ жаренымъ грушъ. Возьми хорошихъ грушъ, жарь, или, лучше сказать, пеки оныя на

Digitized by Google

на поду въ жаркой печи, переворачивая, чтобъ равно пропеклись со всѣхъ сторонъ; вынувъ загреби оныя въ горячую золу на полчаса. Вынувъ, облупи съ нихъ искусно кожу, и положивъ въ сахаръ, жидко разваренной, дай вскипѣть семь или восемь разъ. Естьли груши крупны, можно ихъ разрѣзать пополамъ и вынуть сѣмянники; естьли же онѣ не довольно пропеклись, накрывъ тазъ блюдомъ, варить ихъ въ сиропѣ. Наконецъ снявъ пѣну, подавай горячій.

Комподъ грушевой изъ лѣтнихъ, или скороспѣлыхъ грушъ. Обланшируй эти груши въ кипяткѣ, пока сдѣлаются мягки; можно ихъ сверху наколоть булавкою до самаго сѣмянника. Снявъ съ огня, дай остынуть; снимай кожу и тотчасъ клади въ холодную воду. Развари сахару съ водою, и очистивъ оной, клади груши; когда оныя крупны, разрѣзавъ пополамъ, или на четвертины, вари въ сиропѣ медленно; дай имъ выпустить свой сокъ; послѣ чего вари до тѣхъ поръ, какъ пѣны больше взбивать не будетъ; и комподъ готовъ. Груши должно выложить на блюдо, а сиропъ поуваривъ, облить онымъ груши. Таковымъ образомъ можно дѣлать комподы изъ разныхъ грушъ. Сахаръ не нужно къ сему очищать, а только распустивъ съ водою, класть въ него груши, и гораздо снимать пѣну. Четверти фунта сахару довольно для сего комподу.

Комподъ грушевой изъ грушъ Мартеньсекъ. Отрѣжь у оныхъ половину хвостиковъ, а съ остатка оскреби кожу; очисти глазки, и вымой гораздо. Положи съ ними въ тазъ сахару, воды и не много курицы. Приставь на огонь, и вари, накрывъ тазъ. Поглядывай временно; естьли сдѣлаются мягки подъ пальцомъ, сними съ огня, выложи въ чашу, и держи въ оной до тѣхъ поръ, какъ отпускать на столъ.

Комподъ грушевой изъ озимыхъ грушъ. Возьми грушъ озимыхъ бонкретьень, или другихъ, разрѣжь пополамъ; обвари въ водѣ, пока сдѣлаются мягки подъ пальцами: погда

тогда выложи ихъ въ холодную воду, въ которую пусти не много лимоннаго соку; впрочемъ вари въ сахарѣ по вышесказанному.

Комподъ грушевой колоколомъ. Есть роды грушъ, на примѣръ фунтовыя, кои можно готовить въ комподъ колоколомъ. Для сего надобно груши, очистивъ съ нихъ кожу, разрѣзать на четверо; вари оныя въ посудинѣ мѣдной, или глиняной, вмѣстѣ положивъ сахаръ, воду и по немногу корицы и гвоздики: четверти фунта сахару довольно на фунтъ грушъ; а воды класть не больше, какъ только чтобы сахаръ смочить. Вари на маломъ огнѣ, и въ половинѣ варенія прибавь полрюмки краснаго вина. Посудину должно держать накрыту, и временно груши переворачивать, чтобъ не прикипѣли ко дну. Сваривъ склади груши на блюдѣ подобіемъ колокола, а сыропъ увари гуще, и облей онымъ.

Комподъ грушевой по Кардинальски. Возьми четыре большихъ груши; разрѣжь оныя на четверо, и очисти съ нихъ кожу. Вынь сѣмянники, положи въ горшокъ, имѣющій плотную крышку, съ четвертью фунта сахару, рюмкою воды, двумя гвоздками гвоздики и кусочкомъ корицы; вари комподъ накрывъ, на маломъ огнѣ, или только на горячей золѣ, чтобъ перебиралось исподоволь. Въ половинѣ варенія влей рюмку хорошаго краснаго вина; увари, пока сдѣлаются довольно мягки; выложи въ компотницу, и облившъ сыропомъ, посылай на столъ горячій. Надобно мало сыроцу къ этому комподу; а естьли онаго много, должно уварить, чтобъ было только смочить груши. Естьли надобно подавать груши цѣлыя и въ кожѣ, должно брать средней величины, и варить по вышесказанному.

Комподъ грушевой по Провански. Спеки въ печи хорошихъ грушъ, а вынимая, клади въ воду, чтобъ удобнѣе слупилась кожа; ополоснувъ по томъ, дай осякнуть, и разрѣжь на двое, вынь сѣмянники; положи въ тазъ

Digitized by Google

вмѣстѣ съ сахаромъ, водою, коркою, обрѣзанною съ двухъ лимоновъ; накрой тазъ, и вари на маломъ огнѣ, до тѣхъ поръ, какъ груши сдѣлаются мягки подъ пальцами; когда сварятся и сыропъ довольно огуститъ, вынь корки, а компотъ выложивъ на блюдо, подавай горячій.

Компотъ земляничной. См. *Земляника.*

Компотъ каштанной. См. *Каштаны.*

Компотъ клюковной. Клюкву перебравъ и перемывъ, положить въ кострюлю, влей воды, положи четверть фунта сахару, не много корицы и Французскаго хлѣба ломтиками, поджаривъ на рашпарѣ. Сваривъ, сперва положи на блюдо хлѣбъ, а на оной клюкву и сыропъ.

Компотъ красной. Взять кисныхъ яблокъ, очистить, разрѣзать по поламъ, и вынувъ сѣмянники, яблоки натыкать гвоздикою, положить въ кострюлю, наливъ сперва краснаго вина, по томъ сахару, корицы и лимонной корки, варить. Когда яблоки разварятся мягко, выложить совсѣмъ на блюдо, и застудивъ, подавать.

Компотъ малинной. Возьми фунтъ отборныхъ ягодъ малины, не перемывай, а только обери листки. Распусти въ кострюлѣ полфунта сахару, и увари перомъ; клади въ него ягоды; сними съ огня, дай остояться; не много спустивъ, встряхни кострюлю, и приставивъ на огонь, дай вскипѣть разъ: остуди и выложи въ компотницу.

Компотъ миндальной. Приставь въ кострюлѣ воды, съ двумя горстьми зоды, и вари въ этомъ зеленой миндаль; когда вскипятъ одинъ разъ, вылови ихъ ложкою, оботри руками, чтобъ сбить съ нихъ пухъ; производя это, клади миндаль въ холодную воду, а по томъ въ кипящую, и вари до тѣхъ поръ, какъ булавка свободно будетъ входить въ миндаль; выложи тогда оной въ холодную воду. Развари сахару въ сыропъ, и на маломъ огнѣ вари въ немъ миндаль, пока по-

Digitized by Google

позеленѣетъ. Можно варить миндаль и не щелочивъ по вышесказанному, а только сбивъ съ него пухъ, и обланшировавъ въ кипяткѣ. — Таковымъ образомъ варятъ и зеленые абрикозы.

Компотъ персиковой. Изъ спѣлыхъ и зеленыхъ персиковъ компоты варятъ тѣмъ же образомъ, какъ изъ абрикозовъ. Смотри *Абрикозъ.* — Или таковымъ образомъ: возьми семь или восемь персиковъ почти спѣлыхъ; вынувъ косточки, положи ихъ на минуту въ кипятокъ, а тогда поспѣшно вынимая, облупляй кожу. Развари четверть фунта сахару съ рюмкою воды, счисти пѣну; свари въ сиропѣ этомъ персики, выложи на блюдо; и естьли сиропъ будетъ жидокъ, увари оной и облей персики.

Компотъ персиковъ печеныхъ. Взявъ восемь или десять персиковъ почти спѣлыхъ, положи въ печи на горячій подъ, поворачивай, чтобъ кожа на нихъ всюду сожглась; послѣ чего выложивъ въ холодную воду, очисть съ нихъ кожу и сполощи въ нѣсколькихъ водахъ. Развари четверть фунта сахару съ рюмкою воды, вари въ оном персики, пока сдѣлаются мягки; выложи на блюдо, и облей сиропомъ, въ которомъ они варились.

Компотъ персиковой по Португальски. Положи на блюдо восемь персиковъ, засыпь ихъ совсѣмъ толченымъ сахаромъ, накрой блюдо крышкою, поставь въ тортную сковороду, и пеки, засыпавъ въ горячую золу; когда испекутся и загласируются, подавай горячее на томъ же блюдѣ. — Таковымъ же образомъ дѣлаютъ компотъ изъ спѣлыхъ въ полоски изрѣзанныхъ персиковъ.

Компотъ Помаранцовой. Разрѣжь каждой помаранецъ на шесть граней, и сложивъ опять, напыкай въ нѣсколькихъ мѣстахъ концемъ ножичка; обсыпь ихъ мѣлкимъ сахаромъ, дай напитаться, и подавай съ сокомъ, которой они изъ себя дадутъ, посыпавъ сверху еще сахаромъ.

Digitized by Google

Комлодъ сливной. Взявъ крупныхъ сливъ, мирабелей, или Королева клода называемыхъ, или пердигоновъ, либо другихъ какихъ, клади въ кипятокъ обланшировать; когда сдѣлаются подъ пальцомъ мягки, вынимай ложкою, и клади въ холодную воду; положи потомъ въ разваренной сахарной жидкой сыропъ, привари на маломъ огнѣ, чтобъ только перебиралось, и остудивъ, посылай.

Или: вари четверть фунта сахару съ рюмкою воды минутъ пятнатцать, и снимай пѣну; послѣ того положи фунтъ сливъ почти спѣлыхъ; дай вскипѣть нѣсколько разъ, чтобъ сливы прохватило; сними пѣну; выложи сливы на блюдо, и уваривъ сыропъ еще гуще, облей.

Комлодъ смородинной. Развари сахару въ густой сыропъ изъ четверти фунта, съ рюмкою воды; положи въ него фунтъ смородинныхъ ягодъ, перемывъ, и давъ осякнуть, обобранныхъ или вѣточками; дай три раза вскипѣть бѣлымъ ключемъ; сними съ огня, слови пѣну и выложи въ компотницу.

Комлодъ смородины зеленой. Возьми фунтъ смородины зеленой, вычисти булавкою сѣмячки, приставь въ горячей водѣ, и вари, пока ягоды всплывутъ на верхъ; снявъ съ огня, влей рюмку воды холодной, ниточку уксусу, и счепотку соли бросивъ, дай остынуть; это дѣлается къ сохраненію въ ягодахъ зеленаго цвѣту. Изъ сей воды выложи ихъ въ холодную. Между тѣмъ, какъ ягоды остываютъ, развари полфунта сахару съ рюмкою воды; снимай пѣну, и увари, пока пѣны больше взбивать не будетъ: положи тогда смородину, давъ оной прежде на ситѣ осякнуть; вари на слабомъ огнѣ, чтобъ только перебиралось; тогда ягоды уполовною ложкою вылови въ компотницу, а сыропъ уваривъ гуще, облей онымъ ягоды.

Комлодъ, смѣшанной изъ всякихъ печеныхъ плодовъ. Разныхъ плодовъ напекши, очисти съ нихъ кожу, положи

Digitized by Google

жи въ разваренной сыропъ, и увари крѣпко, пока больше къ тазу приставать не станетъ. Выпрокинь тогда изъ тазу на блюдо. Этотъ комподъ можно варить изъ остатковъ отъ разныхъ комподовъ.

Комподъ черносливной. Взявъ сухаго Французскаго черносливу, развари въ водѣ; этой воды не много пропустивъ сквозь сито, развари на оной сахару, привари въ сыропѣ черносливъ, выложи на блюдо; а сыропъ, уваривъ еще гуще, облей онымъ ягоды.

Комподъ яблокъ бѣлыхъ. Разрѣжь яблоки пополамъ, вынь сѣмянники, уклади въ тазу кожею къ верху; положи четверть фунта сахару и пристойную мѣру воды, чтобъ сыропомъ покрыло яблоки. Когда они проварятся съ одной стороны, переверни на другую; давъ сырону огуститъ, выложи яблоки, и обливъ сыропомъ, подавай.

Комподъ яблочной ло Португальски. Смотри въ статьѣ Варенїе Закусокъ, отдѣленїе смѣшанныя наставленїя.

Комподъ яблочной съ грушами. Очисти съ яблокъ и грушъ кожу, перемой, и вари оную въ разныхъ водахъ; когда кожи раскипятъ, яблоки разрѣзать по поламъ, а груши оставить цѣлыми: воду яблочной кожи вылить сквозь сито на яблоки, а грушевой на груши, и положивъ въ каждую по полуфунту сахару, лимонной корки и корицы, также въ груши краснаго вина, а къ яблокамъ бѣлаго, сварить. Когда поспѣютъ, скласть, перемѣшавъ груши и яблоки, на блюдо; соки уварить густо, и облить такъ, чтобъ вышло пестро, красное съ бѣлымъ.

Замѣчанїе Медицинское.

Комподы составляютъ пищу очень здоровую для всѣхъ, даже выздоравливающихъ послѣ слеглыхъ болѣзней и самыхъ больныхъ. Въ комподахъ и больнымъ можно ѣсть почти всякїе плоды.

Digitized by Google

КОНГРЪ. (С. *Повар.*) Рыба, сходствующая къ угрю морскому; а приготовляютъ изъ оной тѣ же блюда, какъ изъ раіи, или скальной рыбы. Смотри *Раи.*

КОНОПЛЯНКА, или ОРТОЛАНЪ. (С. *Повар.*) Птички сіи появляются осенью только въ нѣкоторыхъ мѣстахъ; лучшій вкусъ оныхъ, когда онѣ бываютъ жирны. Ловить ихъ можно по просяницамъ, на которыхъ по снятіи хлѣба остается много зернъ. Изо всѣхъ мѣлкихъ птицъ нѣтъ оныхъ вкуснѣе. На столъ подаютъ ихъ обыкновенно жареныхъ въ кострюлѣ, или на вертѣлѣ.

КОНСЕРВЫ. (С. *Канд.*) Консервы дѣлаютъ изъ варенья всякаго роду плодовъ. Протри варенье сквозь сито, и высушивай варенiемъ на маломъ огнѣ. На осьмую долю фунта сего высушеннаго конфекту развари полфунта сахару большимъ перомъ; положи въ него конфектъ, размѣшай; выкладывай консервъ въ бумажныя коробочки, и когда остынетъ, разрѣзавъ въ дощечки, сохраняй къ употребленію.

Консервъ алой. Возьми двѣ или три ложки воды кошенильной, и выливъ на тарелку, увари, чтобъ осталась оной одна ложка. Снявъ съ огня, пусти нѣсколько капель воды помаранцовыхъ цвѣтовъ. Развари полфунта сахару большимъ перомъ; сними съ огня и дай постоять не много. Положи въ сахаръ краску, и смѣшавъ, выливай въ коробочки; когда остынетъ, разрѣжь въ дощечки.

Консервъ зеленой. Взявъ зеленой краски, (см. *Краски*) положи оной четыре ложки на тарелку, поставленную на огнѣ, и увари, чтобъ краски осталась треть. Развари полфунта сахару большимъ перомъ; положи краску въ сахаръ, вымѣшай, вылей въ бумажныя коробочки, и поступай впрочемъ по вышеписанному.

Консервъ красной. Разваривъ фунтъ сахару перомъ, положи въ него ложку кошенили приготовленной и каплю воды помаранцовыхъ цвѣтовъ. Естьли надобно бу-

Digitized by Google

будетъ сдѣлать консервы другихъ цвѣтовъ, употребляй по вышесказанному разныя краски, описанныя въ статьѣ Краски.

Консервы изъ плодовъ и проч.

Консервъ абрикозной. Смотри въ статьѣ *Абрикозъ.*

Консервъ барбарисной. Смотри *Барбарисъ.*

Консервъ буглоской. Смотри *Буглосъ.*

Консервъ виноградной. Смотри *Виноградъ.*

Консервъ вишенной. Взявъ вишенъ, выбери изъ оныхъ косточки, приставь въ тазу на огонь, раздави и осуши варенiемъ, чтобъ осталось ягодъ вѣсомъ половина: развари сахару перомъ, положи въ него тѣсто вишенное, и вымѣшай. Вари еще, пока въ тазу на поверхности окажется малой сахарной черепокъ; тогда разливай консервъ въ формы.

Консервъ гимовной, или корня дикихъ рожъ. Смотри *Гимовъ.*

Консервъ жасминной. Смотри въ статьѣ *Жасминъ.*

Консервъ жонкильной. Смотри *Жонкиль.*

Консервъ изъ вареныхъ плодовъ. Смотри начало этой статьи.

Консервъ корицной. Возьми два золотника хорошей толченой корицы и просѣй сквозь частое сито на тарелку: замѣси немного сахарнымъ сыропомъ; послѣ развари сахару съ четвертью фунтъ перомъ, смѣшай съ онымъ корицу серебряною ложкою, раскладывай въ формы, и поступай по обыкновенiю.

Консервъ лимонной. Смотри въ статьѣ *Лимонъ.*

Консервъ малинной. Протри сквозь сито фунтъ малины и горсть смородины красной, высуши въ тазу на маломъ огнѣ, пока останется вѣсомъ половина: развари фунтъ и 64 золотника сахару перомъ нѣсколько больше обыкновеннаго; дай поостынуть, положи въ него малину, вымѣшай и раскладывай въ формы.

Консервъ миндальной. Облупи 32 золотника ядръ сладкаго миндалю, столки въ иготѣ, подбавляя лимон-

Digitized by Google

наго соку; развари фунта полтора сахару перомъ; сними тазъ съ огня, дай немного сахару остынуть, и положивъ въ него миндаль, вымѣшай; когда начнетъ остывать, раскладывай въ формы.

Консервъ орѣховыхъ ядръ. Возьми 16 золотниковъ ядръ орѣховъ кедровыхъ; обваривъ оныя, скроши поперегъ, какъ возможно мѣльче; развари слишкомъ полтора фунта сахару большимъ перомъ, сними съ огня, и когда немного поостынетъ, мѣшай деревянною лопаточкою; раскладывай въ бумажныя коробочки; а какъ остынутъ, разрѣзывай и храни.

Консервъ персиковой. Оной приготовляется тѣмъ же образомъ, какъ изъ абрикозовъ.

Консервъ ломаранцовыхъ цвѣтовъ. Насчипавъ листочковъ помаранцовыхъ цвѣтовъ, отвѣсь оныхъ 32 золотника, изруби оные крупновато, положи на тарелку, подави на нихъ соку изъ лимону для сохраненія бѣлизны ихъ; по томъ развари фунтъ 32 золотника сахару большимъ перомъ; положи въ него цвѣты, и мѣшай лопаточкою, не пристагляя на огонь, пока сахаръ на стѣнахъ тазу станетъ бѣлѣть: тогда раскладывай въ бумажныя коробочки, и когда совсѣмъ засохнетъ, разрѣжь въ дощечки.

Консервъ ломаранцовой. Возьми фунтъ сахару, размочи оной въ тазу полрюмкою розовой или простой воды, развари, снимая пѣну, по обыкновенію перомъ, сними съ огня, и когда въ половину остынетъ, положи въ него обтертой на терку корки съ свѣжихъ помаранцовъ, и мѣшай лопаткою, пока сахаръ станетъ садиться; тогда раскладывай въ формы. — Консервъ *лимонной* дѣлается тѣмъ же образомъ.

Консервъ Придворной. Возьми сахару помаранцовыхъ цвѣтовъ, вареныхъ пралинами, разведи водою, и уваря на кассе; утирай лопаткою, пока получитъ густоту консерва. Выложи это тѣсто на мѣдной листъ, натертой Прованскимъ масломъ, раздѣли въ кусочки равные, раз-

Digitized by Google

раздвинь ихъ въ равное между собою разстоянїе; наложи сверху другой мѣдной листъ, также натертой деревяннымъ масломъ, и сдави, чтобъ куски сдѣлались немного по толще ребра рублеваго. Распуская сахаръ, можно положить въ него обтертой на сахаръ цедры съ лимону.

Консервъ розовыхъ цвѣтовъ. Возьми четыре золотника цвѣтовъ бѣлыхъ розовъ, изруби ножемъ дробно; развари фунтъ съ четвертью сахару перомъ, сними съ огня; взмѣшавъ разъ шесть, положи въ него розовые цвѣты, вымѣшай еще, и раскладывай консервъ въ формы.

Консервъ смородинной. Возьми фунтъ ягодъ красной смородины, обобранныхъ съ вѣточекъ, приставь на огонь въ тазу съ рюмкою воды, и вари, пока ягоды дадутъ свой сокъ; тогда протри ягоды съ сокомъ сквозь сито, чтобъ на ономъ остались только кожицы; протертой сокъ увари въ густоту киселя. Развари фунтъ сахару съ рюмкою воды, снимая пѣну, до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается кассе: сними съ огня, и положивъ кисель смородинной, мѣшай лопаткою, пока сахаръ начнетъ садиться; складывай тогда въ формы.

Консервъ фисташечной. Обвари и облупи восемь золотниковъ фисташечныхъ ядръ, тѣмъ же образомъ, какъ миндаль; давъ очахнуть, столки мягко, протри сквозь сито, и положи въ 64 золотника сахару, разваренаго малымъ перомъ; снявъ съ огня, мѣшай лопаткою, раскладывай въ формы, и когда остынетъ, разрѣжь въ дощечки.

Консервъ фїялковой, или изъ цвѣтовъ маткиной душки. Отвѣсь отборныхъ цвѣтовъ сихъ шестнадцать золотниковъ, столки въ иготѣ, капнувъ каплю соку лимоннаго. Развари фунтъ 32 золотника сахару малымъ перомъ; дай остынуть, взмѣшай раза три или четыре ложкою, и положи въ него цвѣты. Продолжай мѣшанїе, пока сахаръ начнетъ садиться; тогда складывай

Digitized by Google

дывай въ формы; наложивъ первую, въ тазъ пусти каплю лимоннаго соку, еще вымѣшай, и накладывай въ другую форму, и такъ далѣе.

Консервъ цедратной. Развари 64 золотника сахару большимъ перомъ; сними съ огня, и положи въ него наружной обтертой корки съ цедратовъ и вымѣшай. Предъ раскладываніемъ въ формы, пусти нѣсколько капель лимоннаго соку, взмѣшай раза три ложкою; наливай въ бумажныя коробочки; и когда остынетъ, разрѣжь въ дощечки.

Консервъ шоколадной и кофейной. Развари фунтъ и 32 золотника сахару а суфле, или малымъ перомъ, сними съ огня, дай поостынуть; положи въ него восемь золотниковъ тертаго шоколаду (или кофе сженой и смолонной, вдвое, то есть 16 золотниковъ,) вымѣшай, и расклавъ въ коробочки бумажныя, поступай по обыкновенію.

Впрочемъ просмотри статью *Варенїе Закусокъ.*

Замѣчанїе Медицинское.

Всѣ консервы имѣютъ качество тѣхъ плодовъ, изъ которыхъ составлены, также сахару; почему и должно заключать о свойствѣ ихъ. Но вообще консервы составляютъ пищу очень здоровую, содержащую въ себѣ большею частью качество сахару.

КОНСОМЪ. Смотри въ третей Части въ Поварнѣ Берлинской, сначала второй номеръ.

КОНФЕКТЫ. (С. *Канд.*) Въ разныхъ статьяхъ, подъ названїями плодовъ, также въ пространной статьѣ *Варенїе Закусокъ*, говорено было о приготовленїи разныхъ конфектовъ, большею частью жидкихъ; сія статья занята будетъ пріуготовленїемъ сухихъ конфектовъ изъ плодовъ и прочаго. Въ отношенїи къ жидкимъ конфектамъ упомянемъ здѣсь только о поправленїи испортившихся.

Ка-

Digitized by Google

Какимъ образомъ поправлять испортившіеся жидкіе конфекты?

Всего чаще случается съ ними, что они окисаютъ; происходитъ это отъ неискусства и влажности плодовъ, которая не бывъ надлежащимъ образомъ извлечена, современемъ выступаетъ, разжижаетъ сахаръ и доводитъ варенье къ плесневѣнію и пѣны испусканію. Это не трудно замѣтить тому, кто варенья свои по часту осматриваетъ; вскорѣ надобно сему помогать, когда не хотѣть, чтобъ вареные совсѣмъ испортилось. Надобно поставить тазъ на жаровню, положить сахару, и разваривъ оной въ сиропъ, положить въ него окисшее варенье, продолжать варить, снимая пѣну, до обыкновенной густоты; послѣ скласть опять въ банки, и держать въ сухомъ мѣстѣ. Можно же и одинъ сиропъ, выливъ съ варенья, переварить, прибавивъ воды, и снимая пѣну, уварить о перль; послѣ чего опять вылить на ягоды.

Второе случается съ варенъями жидкими, что они обсахариваются; однакожъ сіе не составляетъ вреда, и значитъ, что они не много переварены; таковыя варенья держутся очень прочно. Естьли кто хочетъ это поправить, долженъ все засахарившееся снять, приставить въ тазу на огонь, подбавить воды не много, уварить о перль, выложить туда же прочее изъ банки, приварить не много, и по прежнему скласть въ банку. — Естьли варенье покрылось леденцомъ только сверху, на примѣръ на ягодникѣ или желе, стоитъ только снять леденецъ ложкою. Ягодники смородинной и прочіе, кои застарѣютъ, можно возобновлять, приставляя на огонь въ тазу, съ малою долею воды, и переваривая; когда дойдетъ перваго степени уваренія, которое составляетъ о перль, или между лиссе и перль, выпрокинь на сито поставленное надъ чашею, и процѣдивъ, складі въ банку. — Есть нѣкоторые плоды, которые скорѣе другихъ окисаютъ, а особливо абрикозы зеленые, и другіе цѣлкомъ

Digitized by Google

комъ вареные: онымъ не льзя пособить инако, какъ переложивъ въ новой сиропъ, или, избѣгая убытку, высушить оные, и содержать сухимъ конфектомъ. Надобно въ этомъ случаѣ положить ихъ на рѣшето, а когда отечетъ съ нихъ сиропъ, переложить на жестяные листы, обсыпать мѣлкимъ сахаромъ, и засушить въ печи въ вольномъ духу. Или таковымъ образомъ ихъ поправить: выложи плоды, какіе бы то ни были, на рѣшето, дай отечь съ нихъ сиропу, и послѣ перемой въ холодной водѣ; вынувъ изъ оной, положи въ тазъ съ рюмкою Французской водки, больше или меньше, по количеству плодовъ; повертывай ихъ въ водкѣ до нѣсколько разъ: когда быть онымъ въ сиропѣ, налей на нихъ сиропъ, дай вскипѣть нѣсколько разъ (разумѣется безъ водки) и складывай въ банку; а когда сухимъ, обвалявъ въ мѣлкомъ сахарѣ, засуши.

Сухіе конфекты надлежитъ хранить въ сухомъ мѣстѣ. Впрочемъ они теряютъ отъ сырости свой глассъ, и сморщиваются. Однако можно и сему пособить, приваривая ихъ въ сиропѣ, уваренномъ о перль, и опять засушивая въ вольномъ духу.

1) Конфекты сухіе изъ плодовъ.

Конфекты сухіе абрикозные. Смотри *Абрикозы желтые въ сухихъ конфектахъ*, также *Абрикозы зеленые.*

Возьми *слѣлыхъ* абрикозовъ, облупи кожу, или оставь въ оной, но только вынь косточки. Положи въ холодную воду. Сахару вѣсомъ противъ вычищенныхъ абрикозовъ развари до надлежащей густоты, дай оному не много остынуть; абрикозы между тѣмъ выложить на рѣшето, чтобъ осякли, и положивъ въ сахаръ, ворочать до тѣхъ поръ, какъ сахаръ начнетъ простывать; тогда приставивъ на огонь, дать вскипѣть разъ или два. Послѣ снявъ тазъ съ огня, выкласть абрикозы на каменное блюдо, и оставить на ночь въ тепломъ покоѣ. По утру лишній сиропъ изъ нихъ повыдавить, класть на гладкую черепицу и сушить въ воль-

вольномъ духу. Естьли угодно, можно изъ косточекъ абрикозныхъ вынувъ ядра, облупить, и въ каждой абрикозъ вложить по ядру.

Или таковымъ образомъ: облупленные и отъ косточекъ освобожденные абрикозы покласть въ горячую воду, и держать въ оной, пока наверхъ всплывутъ. Вынимать ихъ тогда уполовною ложкою, и класть въ холодную воду; послѣ воду сливши, абрикозы выкласть на блюдо. Когда осякнутъ, облить ихъ сахаромъ, развареинымъ въ сыропъ; оной ежедневно чрезъ три дни сливая, увáривать, и остывшимъ опять обливать абрикозы, наблюдая, чтобъ сыропъ всѣ плоды покрывалъ, для чего надобно накрывать ихъ листомъ бумаги. Напослѣдокъ сахаръ уварить а лиссе, или такъ густо, чтобъ онъ прялся, приварить въ немъ абрикозы, пока сдѣлаются мягки; выбрать ложкою, класть на листы бумаги или черепицы, обсыпая мѣлкимъ сахаромъ; поставить близь горячей печи, или въ сушильнѣ, и держать пока совсѣмъ высохнутъ; надобно ихъ переворотить, на другой бокъ. Наконецъ пересыпавъ мѣлкимъ сахаромъ, скласть въ деревянныя коробочки, устланныя бумагою.

Конфекты сухïе абрикозные, Генуйскïе цвѣты называемые. Къ сему дѣлается тѣсто: облупивъ и вынувъ косточки, повари абрикозы въ водѣ, послѣ протри сквозь сито. Протертое, положивъ на фунтъ онаго полфунта сахару, увари въ густое тѣсто, которое бы отъ тазу отставало. Тогда выложивъ оное, толченымъ сахаромъ обсыпь формы, накладывай въ нихъ тѣста, придави, и лишнее срѣжь ножемъ; когда тѣсто остынетъ, выпрокидывай оное изъ формъ и засуши. Можно тѣсто это, раскатавъ скалкою, вырѣзывать изъ онаго ножемъ, или насѣчкою разныя фигуры, и засушивъ, хранить въ коробочкахъ.

Конфекты сухïе, абрикозные макароны. Изъ вышесказаннаго тѣста дѣлай макароны по обыкновенïю, и за-

Digitized by Google

засушивъ на бумагѣ или аспидной доскѣ, сохраняй въ коробочкахъ.

Конфекты сухїе айвные. Сбивъ съ айвы мохъ, положить въ воду, закипать начинающую, и варить, пока сдѣлаются мягки. Тогда выложить ихъ уполовною ложкою на рѣшето, дать очахнуть и остынуть. Послѣ разрѣзать каждую айву пополамъ, сѣмянники и все твердое вынуть, кожу снять и положить въ холодную воду, чтобъ не почернѣли. Сахару сколько нужно будетъ разварить столько густо, пока съ ложки нитками тянуться будетъ; и когда айва очахнетъ, покласть оную въ каменное глубокое блюдо, и тепловатымъ показаннымъ сыропомъ наливъ, оставить на ночь. На другой день сахару свѣжаго уварить, и опять налить; это ежедневно повторять дни три или четыре: сїе дѣлаютъ, чтобъ айвы въ сухомъ конфектѣ удержали бѣлизну; но много идетъ на это сахару. Естьли же на цвѣтъ не взирать, то надобно такъ же сахаръ переваривая ежедневно, наливать; но отъ сего айва выдетъ красновата. Впрочемъ засушиванїе айвы производится по нижесказанному о грушахъ.

Конфекты сухїе виноградные зеленые. Взять не спѣлаго бѣлаго алебастру желаемое количество, распороть каждую ягоду съ одной стороны не много, и сѣмяна булавкою выколупать осторожно, чтобъ ягодъ не передавить. Приставить на огонь мѣдной тазъ съ водою, и когда оная закипитъ, снять съ огня; ягоды въ него положивъ, накрыть и оставить стоять ночь: это дѣлается для удержанїя зеленаго цвѣту. Однакожъ лучше употреблять къ сему посуду глиняную или по крайней мѣрѣ крѣпко вылуженную, для того что суровь ягодъ можетъ разъѣдать мѣдныя части, и тѣмъ сообщить ягодамъ ядовитую ярь. Обваренныя таковымъ образомъ ягоды выкладываютъ осякнуть; и наливъ развареннымъ сахарнымъ сыропомъ довольно густо, давъ оному поостынуть на каменномъ блюдѣ, даютъ имъ сто-

Digitized by Google

стоять сутки въ тепломъ покоѣ. Послѣ сыропъ сливъ, подбавить кусокъ сахару, и уварить въ прѣжнюю густоту; онымъ въ протепель оставшимъ опять налить ягоды на сутки, и это повторять разъ до четырехъ. Въ послѣдній разъ сахаръ уварить еще гуще, и снявъ съ огня, положить въ него ягоды, дать остынуть и сахару огуститъ. Тогда выбравъ ягоды, дать онымъ отечь, обсыпать мѣлкимъ сахаромъ, и засушить въ вольномъ духу, расклавъ ихъ на бумагѣ или каменной плитѣ.

Конфекты сухіе вишенные. На фунтъ съ четвертью хорошаго роду вишенъ взять фунтъ сахару, разварить оной въ сыропъ и очистить. Когда сахаръ начнетъ кипѣть, положить въ него вишни, и дать раза два вскипѣть. Послѣ сыропъ сливъ, до половины уварить, ягоды въ него положить и оставить до утра близъ горячей печи. На другой день вишни опять на огонь приставить, и когда сахаръ начнетъ закипать, снять обратно. Сыропъ съ ягодъ слить сквозь рѣшето, а обтекшія ягоды, на бумагѣ посыпавъ мѣлкимъ сахаромъ, близъ горячей печи засушить. Оставшійся сыропъ можно употребить къ варенію другихъ плодовъ, или на сокъ вишенной. — Этотъ конфектъ выходитъ красивѣе, когда у одной вишни оставить стебелекъ, и на оной взнизать нѣсколько ягодъ безъ косточекъ, и оныя на цѣльную ягоду расправить.

Примѣчаніе. Вишни въ сухомъ конфектѣ держутся долѣе, нежели въ жидкомъ. Можно ихъ, размачивая въ вишенномъ соку, подавать на столъ вмѣсто вишеннаго варенья.

Конфекты сухіе вишенные букетомъ. Отбери лучшихъ вишенъ равной величины, и свяжи букетомъ, увертѣвъ стебельки тонкою ниточкою. На фунтъ вишенъ развари фунтъ сахару а суфле, положи въ него букеты и дай вскипѣть разъ двадцать. Сними по томъ съ огня, слови пѣну, и когда остынутъ, переложивъ

Digitized by Google

живъ въ каменную чашу, поставь близь горячей печи до утра. Тогда выложивъ на рѣшето, и давъ отечь, суши на жестяныхъ листахъ въ сушильнѣ.

Конфекты сухіе вишенные въ масселанахъ. Столки фунтъ миндалю сладкаго облущеннаго; когда оной будетъ столченъ мягко, положи въ него полфунта вишенъ спѣлыхъ, раздавленныхъ и протертыхъ сквозь сито; перетолки еще миндаль съ вишнями, пока довольно соединятся. Развари фунтъ сахару перомъ, смѣшай съ миндалемъ и вишнями; приставь въ тазу на самой слабой огонь, и увари это тѣсто до тѣхъ поръ, какъ станетъ отъ таза отставать; выложи на листъ и остуди. По томъ положи тѣсто въ иготь съ тремя свѣжихъ яицъ бѣлками, перетолкивай съ добрую четверть часа, и между тѣмъ подсыпай мѣлкаго сахару. Передѣлай это тѣсто въ массепаны, и запеки въ самомъ вольномъ печномъ духу.

Конфекты сухіе грушевые. Кожу съ грушъ обрѣзать, и сѣмянники трубочкою вынувъ, класть въ холодную воду. Разварить сахаръ въ сыропъ и очистить; грушамъ по вынутіи изъ воды дать очахнуть, положить въ сыропъ, и дать въ оном кипѣть гораздо. Выложить въ каменную чашу и оставить въ сыропѣ на сутки. По томъ, сыропъ сливъ, уварить, и, естьли нужно будетъ, прибавить сахару, и опять поостудивъ, влить на груши: это повторить разъ до пяти. Наконецъ приставивъ на огонь, варить груши съ сыропомъ, и остудивъ, вынимать груши вонъ, класть на рѣшето; а когда отекутъ, обвалять въ мѣлкомъ сахарѣ, посадить на гладкихъ плиткахъ каменныхъ въ печной вольной духъ, и засушить. Наконецъ скласть въ деревянныя коробочки, усипанныя бумагою, пересыпавъ толченымъ сахаромъ.

Конфекты сухіе, грушевые макароны. Взявъ вкусныхъ спѣлыхъ дуль, стебельки, сѣмянники и глазки вырѣзать, а кожи не очищать; отварить въ водѣ мягко, а вынувъ и давъ

давъ отечь, протереть сквозь сито. Оставшую на ситѣ кожу, поелику оная во многихъ родахъ грушъ бываетъ духовита, столочь въ иготѣ, и протеревъ сквозь сито, примѣшать въ первое тѣсто. Усыпать оное мѣлкимъ сахаромъ, полагая фунтъ на фунтъ, и варить въ тазу, пока тѣсто къ тазу приставать не станетъ. Передѣлай тогда оное на каменной плитѣ въ макароны, засуши въ вольномъ духу, и храни въ деревянныхъ коробочкахъ по обыкновенію. См. *Конфекты сухіе разные.*

Конфекты сухіе лимонные. См. статью *Лимонъ.*

Конфекты сухіе миндальные зеленые. Сваренной зеленой миндаль, по сказанному въ первой Части въ статьѣ *Варенїе Закусокъ*, выложить на рѣшето, дать отечь, и обсыпавъ мѣлкимъ сахаромъ, засушить на плитахъ въ печномъ вольномъ духу.

Конфекты сухіе миндальные кандированные. Облупленныя миндальныя ядра мочи въ розовой водѣ, и вынувъ, дай осякнуть. Разогрѣй на сковородѣ свѣжаго коровьяго масла не соленаго до вскипяченія; миндаль обмокай въ яичной взбитой бѣлокъ, обваливай въ мѣлкомъ сахарѣ, и наскоро зажаривай въ горячемъ маслѣ. Будутъ какъ бы въ леденцѣ. — Настоящія же ядра миндалю кандированнаго надобно обмокать по облупленіи въ сахарѣ, карамелемъ уваренной, и засушивать, повторивъ обмачиванїе до нѣскольку разъ.

Конфекты сухіе миндальные въ корицѣ. Взбѣй въ пѣну яичнаго бѣлку съ малою долею розовой воды, положи въ него облупленной миндаль, выкинь на рѣшето; положи въ коробочку мѣлкаго сахару и миндаль оной, потряси, чтобъ миндаль сахаромъ облипъ. По томъ переложи въ другую коробочку, съ толченою корицею, также потряси. Наконецъ засушивъ, храни къ употребленію. — Смотри статью *Миндаль.*

Конфекты сухіе орѣховыхъ ядръ. Взявъ сухихъ орѣховыхъ ядръ Воложскихъ, или иныхъ, кожу съ нихъ

Digitized by Google

искусно ножичкомъ облупить, и обмокая въ сахаръ, карамелемъ уваренной, засушивать; и это до нѣсколькуразъ повторить.

Конфекты сухіе персиковые зеленые. Взявъ не спѣлыхъ персиковъ, свари оные въ водѣ мягковато, и выбравъ косточки, поклади въ каменную или фарфоровую чашу. Развари потребное количество сахару, налей на персики, и оставь на сутки. Послѣ сего сыропъ сливши, и безъ подбавки сахару уваривъ до прежней густоты, въ прогорячь опять налить на плоды, и еще оставить на сутки. Учинить то же и въ третій разъ. Наконецъ сыропъ уварить очень крѣпко, положить персики въ горячій, и снявъ съ огня, дать остыть. Послѣ того сушить и хранить по вышесказанному объ Абрикозахъ.

Конфекты сухіе персиковъ спѣлыхъ. Къ сему однако надобно употреблять персики не совсѣмъ поспѣвшіе, кожу съ нихъ искусно снять, и на рашпарѣ не много попропечь. Разварить сахару по благоусмотрѣнію, и давъ оному немного поостынуть, вылить на персики, положенные на каменное блюдо; дать постоять нѣсколько часовъ, послѣ персики изъ сыропу выбравъ, обвалять въ мѣлкомъ сахарѣ, покласть на каменныя плиты, или бумагу, и засушить въ вольномъ духу. Хранить оные въ деревянныхъ коробочкахъ, пересыпавъ мѣлкимъ сахаромъ.

Конфекты сухіе персиковъ въ макаронахъ. Персики спѣлые сваривъ въ водѣ, кожу облупить, а мясо протереть сквозь сито. На каждой фунтъ протертаго взять полфунта толченаго сахару, варить, по часту мѣшая деревянною ложкою, пока тѣсто отъ сковороды отстанетъ. Тогда передѣлать оное въ макароны и другія фигуры. Засушить въ вольномъ печномъ духу, и хранить по обыкновенію.

Конфекты сухіе помаранцовой корки. Отобравъ хорошихъ помаранцовъ безъ пятенъ, разрѣзать пополамъ,

Digitized by Google

лам, и мясо съ сѣмячками и бѣлую пухлую кожу вычистить; положить корку на сутки въ холодную воду, которую въ это время до нѣсколько разъ перемѣнить. Приставь воды на огонь, и когда начнетъ закипать, положи въ нее корки, и вари, пока сдѣлаются мягки. Тогда выложи въ холодную воду, а какъ остынетъ, выложи на рѣшето осякнуть. Развари и очисти сахару сколько нужно будетъ, положи въ него корки, и вари до тѣхъ поръ, какъ сахаръ огустѣетъ. Послѣ чего засушивать оныя на плитахъ по обыкновенію.

Конфекты сухіе помаранцовой корки крошеной. Обрѣжь съ помаранцовъ наружную желтую кожу тоненько, скроши оную въ полоски, и дай стоять ночь въ холодной водѣ; по утру положи въ кипяточъ, и вари на слабомъ огнѣ. Естьли вода сдѣлается горька, переложить корки въ свѣжую воду, и продолжать варенїе, перемѣняя воды, пока оная не будетъ горька, а корки довольно размягчатся. Тогда крошево это между двухъ полотенецъ осушить. На фунтъ крошева взять полтора фунта сахару, разварить въ шаковую густоту, чтобъ прялся; положить въ него крошево и мѣшать ложкою, пока сахаръ начнетъ на стѣнахъ тазу бѣлѣть. Тогда выбравъ корки, засушить на жестяномъ листу. См. *Помаранецъ.*

Примѣчанїе. Обоими вышезначущимися способами можно варить лимонную и апельсинную корку.

Конфекты сухіе розоваго цвѣту. Возьми разцвѣтшихъ розовыхъ цвѣтовъ, осчипи листки, и обрѣжь съ оныхъ желтое и зеленое; высуши въ бумажныхъ мѣшечкахъ, и когда совсѣмъ высохнутъ, положи въ накрытую иготь, столки и храни этотъ порошокъ въ бумажныхъ мѣшечкахъ, чтобъ не утратилъ своего цвѣту. Изъ сего порошку можно дѣлать, когда угодно, сухой конфектъ: взявъ онаго 24 золотника, положи въ каменное бѣлое блюдо, и выдавивъ въ стаканъ соку изъ нѣсколькихъ лимоновъ, дай отстояться. Тогда чистымъ

Digitized by Google

этимъ сокомъ полей розовой порошокъ, и три деревянною ложкою, пока окажется розовая алость. Между тѣмъ развари два фунта сахару большимъ перомъ, сними съ огня, и когда кипѣть перестанетъ, выложи въ него стертые цвѣты къ одной сторонѣ тазу, и мало по малу смѣшай оные съ сахаромъ. Послѣ чего налей въ формы и засуши.

Конфекты сухіе розоваго цвѣту въ макаронахъ. Оные можно дѣлать изъ вышеписаннаго тѣста, когда цвѣты съ сахаромъ въ тазу смѣшаны будутъ; оное вынувъ на каменную доску, посыпанную мѣлкимъ сахаромъ, раскатать, передѣлать въ макароны и засушить по обыкновенію.

Конфекты сухіе сливные. Набравъ спѣлыхъ, но не перезрѣвшихъ сливъ большаго роду, ободрать съ оныхъ кожу, положить въ кипятокъ и сварить почти до спѣлости. Вынувъ, покласть на рѣшето осякнуть. Взявъ по благоусмотрѣнію сахару, разварить довольно крѣпко. Давъ сахару не много остынуть, положить въ него сливы и не много приварить. По томъ вынимая сливы ложкою, класть на оловянное блюдо, вылить на нихъ сыропъ изъ тазу, и дать нѣсколько часовъ постоять. Послѣ чего выкласть сливы на гладкую черепицу или аспидную доску, и засушивать въ тепломъ покоѣ, переворачивая съ стороны на сторону. Доску должно посыпать толченымъ сахаромъ, чтобы сливы къ ней не прилипали. — Не худо сихъ сливъ нѣсколько по рубцу разрѣзавъ, косточки вынуть и наволочь на другія цѣлыя сливы; отъ чего онѣ будутъ казаться крупнѣе. — Хранятъ сіи конфекты въ коробочкахъ, уклавъ слоями, и каждой пересыпавъ толченымъ сахаромъ.

Конфекты сухіе цукатъ. Употребляются къ сему зеленые толстокожіе цитроны, кои готовые привозятъ изъ Италіи и другихъ теплыхъ странъ. Но можно оные пріуготовлять изъ Херсонскихъ толстокожихъ

жихъ лимоновъ, отбирая неспѣлые, таковымъ образомъ: крупные лимоны разрѣзавъ вдоль на трое, мясо съ сѣмячками вычистить, а кожу извнутри натереть крѣпко солью, и положить на ночь въ воду. По утру вынувъ, выполоскать, и въ свѣжей водѣ варить до тѣхъ поръ, какъ сдѣлаются совсѣмъ прозрачны. Тогда выложить въ холодную воду, чтобъ окрѣпли, а по томъ выкласть на чистое полотенцо осякнуть. Разварить сахару жидко, варить въ немъ кожу на самомъ слабомъ огнѣ, чтобъ чуть перебиралось, цѣлой день; на ночь составить, и въ этомъ сиропѣ держать. По утру опять приставить на огонь, прибавить кусокъ сахару и продолжать варенїе. Это повторять до тѣхъ поръ, какъ ночь простоявъ, сахаръ окажется густъ. Тогда выкласть цукаты на листы жестяные; они сами собою засохнутъ.

Конфекты сухїе шиповникъ. Взять ягодъ шиповнику крупнаго, называемаго инако Турецкїя розы или ганебуты, вычистить изъ нихъ сѣмяна и всю внутренность, также и наружныя спички сбить; дать онымъ полежать, пока отмякнутъ. Послѣ скласть на блюдо, разварить сахару, и въ протепель остудивъ, вылить на ягоды, и оставить на сутки. По томъ сиропъ сливъ, безъ подбавки сахару переварить, и опять въ протепель выливъ на ягоды, оставить еще на сутки. Это повторять до четырехъ разъ. Въ послѣднїй разъ сахаръ уварить очень крѣпко, положить въ него ягоды, только что съ огня снявъ, и дать остынуть. Послѣ чего ягоды выбравъ, засушить по обыкновенному.

Конфекты сухїе яблочные. Выбравъ крѣпкотѣлыхъ легкаго квасу яблокъ, очистить съ нихъ искусно кожу, разрѣзать пополамъ, сѣмянники вынуть и тотчасъ класть въ холодную воду. Когда приставленная на огнѣ въ котлѣ вода закипитъ, положить въ оную яблоки; но варить медленно, чтобъ не размякли, а оставались бы нѣсколько тверды. Вылавливай оныя ложкою

Digitized by Google

по снятіи котла съ огня, и клади въ холодную воду. Остудивъ таковымъ образомъ, выкладывай яблоки на рѣшето, покрытое полотенцемъ, не стыкая оныхъ другъ съ другомъ. На фунтъ сихъ яблокъ считая, разварить фунтъ съ четвертью сахару довольно крѣпко; положить осякшія яблоки въ полугорячій еще сахаръ, и дать вмѣстѣ съ онымъ остынуть. Послѣ приставить вмѣстѣ же на огонь, и медленнымъ варенiемъ сыропъ огустить. Когда по замѣчанію окажется, что сахаромъ яблоки довольно прохватило, выложить ихъ съ сыропомъ на блюдо, и оставить въ тепломъ мѣстѣ на ночь. По утру вынимать яблоки двумя ложками, излишнему сыропу давая стекать, класть на гладкія черепицы, посыпанныя сахаромъ, и засушивать близъ печи, или въ печи, когда она почти совсѣмъ уже остынетъ. Хранить сіи конфекты въ коробочкахъ, устланныхъ бумагою, перепудривъ мѣлкимъ сахаромъ.

2) *Конфекты сухіе въ кларекетахъ.*

Объ оныхъ писано въ разныхъ статьяхъ подробно, а для пріисканія смотри статью *Кларекеты*. Здѣсь же упомянемъ только объ кларекетахъ, дѣлаемыхъ изъ *вишенъ*.

Раздави два фунта съ половиною вишенъ, чтобы выдавить изъ нихъ весь сокъ; этотъ сокъ смѣряй, и на два стакана онаго прибавь стаканъ соку красной смородины, и процѣди. Развари мѣрою столько же, сколько соку, сахару толченаго а кассе, вылей въ него сокъ, и вари, пока сдѣлается ягодникъ. Разложи тогда оной въ формы кларекетныя. Естьли чрезъ четыре часа не засохнетъ самъ собою, надобно поставить въ печь въ вольной духъ.

3) *Конфекты сухіе обсахаренные.*

Обсахаренной анисъ.

Это значитъ дробь или драже, о которой смотри въ статьяхъ *Анисъ* и *Дробь*.

Об-

Digitized by Google

Обсахаренная гвоздика.

Возьми нѣсколько фунтовъ лучшаго Кенарскаго сахару, и разваривай, пока станетъ тянуться нитками, послѣ чего дай оному столько остынуть, чтобъ палецъ терпѣлъ. Между тѣмъ уклади гвоздику на блюдѣ, не стыкая между собою; вылей на оную сахаръ, когда уже поостынетъ въ протепель, чтобы всю ее покрыло; дай стоять сутки близъ печи, накрывъ другимъ блюдомъ. По прошествіи сутокъ перепрокинь блюда, чтобы гвоздики съ сыропомъ перевалились изъ нижняго блюда въ верхнее, и дай стоять еще сутки. По томъ излишній сыропъ слей, а блюдо съ обсахаренною гвоздикою подержи надъ жаромъ, чтобъ сахаръ не много распустился; ударь по дну блюда надъ столомъ: то все на него выпадетъ; расправь гвоздики ножичкомъ, чтобы вмѣстѣ не лежали; склади на сито, и на печи досуши. Естьли надобно гвоздику сахаромъ покрыть толще, сѣженой сахаръ взвари, и повтори онымъ обсахариваніе по вышеписанному. — Таковымъ образомъ обсахариваютъ кусочки кодицы и сухой лимонной и помаранцовой корки.

Какъ обсахаривать клюкву, смородину и вишни для скораго расходу?

1) Взбей яичнаго бѣлку голичкомъ въ пѣну; обмокай въ оную ягоды, обваливай оныя послѣ въ толченомъ и просѣянномъ сахарѣ, и засушивъ, посылай. — Постное обсахариваніе ягодъ можно производить, обмокая вмѣсто бѣлку яичнаго въ сокъ ягодъ обсахариваемыхъ, уваренный густо, или въ гумми драганшъ.

2) Кислыя *вишни* для скораго расходу обсахариваютъ таковымъ образомъ: разварить Кенарскаго сахару карамелемъ, то есть такъ густо, чтобъ пущенная на оловянную тарелку капля онаго тотчасъ бы засыхала. Свѣжія вишни съ хвостиками въ него обмокать, и дать засохнуть сахару.

Digitized by Google

3) Въ этотъ же сахаръ обмокаютъ и *шиловникъ Турецкой*, когда обсахаривать оной для скораго расходу. Выбираютъ къ сему вѣточки, имѣющія на себѣ много ягодъ, изъ которыхъ вычистивъ внутренность, производятъ обсахариванїе.

Первымъ способомъ можно обсахаривать Шпанскую земляницу, малину и всякїя ягоды.

Обсахариванїе миндальныхъ ядръ.

Для сего надобно имѣть жестяной латокъ съ кольцами, чтобъ можно было привѣшивать оной надъ углями, и положенныя въ него для обсахариванїя ядра трясть и вземешивать. Учредивъ таковымъ образомъ латокъ надъ жаровнею, положи въ него четверть фунта облупленныхъ ядръ, и влей разваренаго въ сыропъ сахару столько, чтобы всѣ ядра смочило; суши ихъ надъ жаромъ, безпрестанно встряхивая, препятствуя между собою слипаться. Естьли обсохнутъ, и сахару на нихъ легло мало, облей еще сыропомъ, и продолжай, пока довольно обсахарятся. — Такимъ образомъ можно обсахаривать всякїе сухїе плоды, сѣмяна, корки, и въ куски изрѣзанные корни.

Обсахариванїе сѣмянъ.

Возьми кишнецу, анису, тьмину, фенхелю, или гвоздики, корицы, мушкатнаго цвѣту, также лимонной и помаранцовой корки вычищенной и высушенной, крупное надобно скрошить дробно; положить въ латокъ вышесказанной, влить нѣсколько ложекъ сахару разваренаго въ сыропъ, стрясть разъ или два, чтобъ все смокло; посыпь толченою крухмальною мукою, держи надъ жаромъ, потряхая и ворочая, чтобъ не слиплись. Естьли обсахарились мало, повтори обливанїе сыропомъ и прочее еще разъ.

Обсахариванїе разныхъ цвѣтовъ.

Возьми самой чистой и прозрачной камеди 3 золотника, взлей на оную розовой воды столько, чтобъ распу-

Digitized by Google

пуститься могла, и оставь на ночь, чтобъ разошлась. По утру возьми цвѣтовъ алыхъ гвоздикъ, шиповниковыхъ, или иныхъ цвѣтовъ и травъ, какихъ угодно; обмакивай ихъ въ камедную воду, такъ чтобъ всюду оная проникла; дай имъ послѣ не много обсякнуть, и посыпай ихъ со всѣхъ сторонъ толченымъ и просѣяннымъ сахаромъ, или бѣлымъ леденцомъ. Засуши на оловянной тарелкѣ на солнцѣ или на печкѣ, и сохраняй въ сухомъ мѣстѣ.

4) *Конфекты сухіе разные.*

Смѣшанныя записки о дѣланіи оныхъ.

Грушки сухія.

Возьми сотню, больше или меньше, хорошихъ спѣлыхъ грушъ, отрѣжь концы у стебельковъ ихъ, а остальное оскобли и облупи кожу съ грушъ; совершая это, клади скорѣе въ холодную воду. Между тѣмъ надобно, чтобъ другая вода кипѣла, клади въ оную груши, и дай вскипѣть раза два или три, пока смякнутъ; тогда выложи опять въ холодную воду, а по томъ откинувъ на сито, дай водѣ отечь. Возьми четыре бутылки воды, распусти въ оной два фунта сахару, и въ этотъ холодной сыропъ положи груши мокнуть на одинъ часъ; а послѣ того вынувъ, клади вверхъ стебельками на рѣшетку, и станови на ночь въ печной вольной духъ. По утру положи еще на часъ въ тотъ же сыропъ, и опять суши на рѣшеткѣ по вышесказанному; это повтори до четырехъ разъ, и въ послѣдній засуши въ печи совершенно. Храни, склавъ въ ящики, въ сухомъ мѣстѣ.

Или таковымъ образомъ: взявъ сухихъ грушъ, положи въ чистую теплую воду, и держи, пока гораздо размокнутъ; тогда положи въ ту же воду не много сахару, и приставь груши совсѣмъ на огонь, чтобы раза два или три вскипѣли; послѣ того груши выклади на блюдо, а сыропъ уваривъ густо, вылей сквозь сито на

Digitized by Google

груши. Можно ихъ подавать съ этимъ сыропомъ, или обвалявъ въ сахарѣ, засушить.

Испанской конфектъ.

Взбивай десять яичныхъ бѣлковъ голичкомъ въ одну сторону; а когда собьешь, положи четверть фунта сахару толченаго, и смѣшавши клади въ формы; изъ формъ выложи на бумагу, и запеки въ вольномъ печномъ духу. Наблюдай, чтобъ не вынуть сырыхъ.

Конфектъ наподобіе Французскаго.

Взять 20 персиковъ, облупить съ нихъ кожу; по томъ 3 фунта сахару, наливъ двумя стаканами горячей воды, разварить въ сыропъ, и когда оной вскипитъ, положи въ него персики, и вари снимая пѣну до чиста; снявъ съ огня, держать персики въ сыропѣ, пока напитаются; послѣ того выложить на рѣшето отечь, и осыпавъ толченымъ сахаромъ, засущивать на другихъ рѣшетахъ въ самомъ вольномъ духу.

Крыжовникъ засушеной.

Сваривъ крыжовникъ въ сахарѣ, выкладывай по ягодкѣ на жестяной листъ, посыпь толченымъ сахаромъ и засушивай въ вольномъ духу.

Лимонной конфектъ.

Обтереть съ восьми лимоновъ желтую кожу; изъ пяти или шести лимоновъ вынуть четвертинками мясо, стараясь, чтобъ бѣлой корки ничего на немъ не осталось: это стереть съ сахаромъ. Положи на блюдо толченаго пшеничнаго сухаря и кардамону, четверть фунта столченаго миндалю, выпустить восемь свѣжихъ яицъ, смѣшать все это, присовокупивъ и лимоны; продолжать мѣшаніе полчаса. Вымазать формы масломъ, и посыпавъ толченымъ сухаремъ, наложить пригоповленной смѣси; запечь въ вольномъ духу, а вынувъ, посыпать сахаромъ.

Лимонной конфектъ другимъ образомъ. Обрѣзавъ съ лимоновъ желтыя корки, изрубить мѣлко; внутренность

ность оныхъ выложить въ чашку, съ толченымъ сахаромъ, и смѣшать съ изрубленною коркою; дать простоять ночь. Столочь миндалю, съ прибавкою пшеничнаго сухаря; смѣшать съ лимонами, подбавивъ еще сахару и три яица; влить сладкаго вина, и съ прибавкою толченыхъ сухарей замѣсить тѣсто, валять оное, посыпая сахаромъ и крошенымъ дробно цукатомъ, сдѣлать пирожки, и обмазавъ яичнымъ желткомъ, запечь въ печи.

Лимонное печенѣе. Столочь 12 золотниковъ миндалю мягко, замѣсить на шести яичныхъ бѣлкахъ, съ прибавкою фунта толченаго сахару и довольнаго числа тертой лимонной корки; замѣсить густо, вылить въ форму, вымазанную коровьимъ масломъ, и запечь.

Лимонныя морсели. Взявъ мѣлко столченыхъ и съ сахаромъ смѣшанныхъ лимонныхъ корокъ, приправить корицею, замѣсить въ тѣсто на распущенномъ драганть, передѣлать въ дощечки или лимонныя морсели, также въ катышки, и засушить.

Малинной конфектъ, сухари.

Взять воровой хлѣбъ, изрѣзавъ ломтями, высушить и столочь. Положить въ тазъ сухой малины, смочить водою, и уваривъ, протереть сквозь сито; а въ жижу эту положить патоки и варить. Натолочь сухой малины цѣлую чашку, и смѣшавъ съ чашкою же столченаго хлѣба, стирать на жижѣ, которая варилась съ патокою. Когда сдѣлается густое тѣсто, раскатать изъ него лепешки, засушить въ печи, разрѣзать оныя въ сухари, и еще подсушить.

Малинные сухари другимъ образомъ. Воровой хлѣбъ по вышеписанному изсушивъ, столочь, малины сухой также столочь, и по равной долѣ смѣшавъ стирать, поливая патокою. Впрочемъ поступать по вышеписанному.

Или: возьми полфунта сухой малины, столки оную съ яичнымъ бѣлкомъ; выложи на бумагу, натри мѣлкимъ сахаромъ, раскатай скалкою, разрѣжь въ сухари, и посыпавъ сахаромъ, посади на бумагѣ въ печь.

Са-

Digitized by Google

Сарацинскаго пшена конфектъ.

Столки мѣлко Сарацинскаго пшена, разведи на сливкахъ и десяти взбитыхъ въ пѣну яицахъ, замѣси съ четырьмя фунтами сахару толченаго; набивай въ формы, посыпая сахаромъ, и засуши.

Конфекты сухіе сахарные.

Сахаръ замѣсивается на яичныхъ желткахъ и стаканѣ сливокъ, и это тѣсто запекается въ мѣдныхъ формахъ.

Или: возьми яичныхъ бѣлковъ, взбей голичкомъ въ пѣну; на фунтъ сахару потребно бѣлки взять отъ двѣнатцати яицъ; замѣсенное разлей въ формы, вымазанныя масломъ; запеки, и сверху положи варенья.

Конфектъ сахарной съ крыжовникомъ. Очистивъ крыжовникъ, приварить въ сахарѣ, влить немного бѣлаго вина, положить лимонной корки, изрубить все, и замѣсивъ съ толченымъ сахаромъ, набить въ формы и засушить.

Конфектъ сахарной обыкновенной. Отъ дватцати свѣжихъ яицъ выпустить желтки на одно блюдо, а бѣлки на другое: бѣлки взбить въ пѣну гораздо; а желтки немного. Смѣшать бѣлки съ желтками, замѣсить жидковатое тѣсто съ сахаромъ и крупичатою мукою; раскласть въ бумажныя коробочки и запечь сухо въ печномъ вольномъ духу.

Или: возьми полтора фунта толченаго сахару, и столькожъ крупичатой муки; подбавь въ муку двѣ ложки бѣлаго крухмалу, замѣси въ тѣсто на трехъ яичныхъ желткахъ, одномъ бѣлкѣ и съ прибавкою розовой воды; приправь перцомъ, передѣлай въ лепешечки; поклади на дощечки, посыпанныя мукою; пеки не переворачивая; и какъ скоро поднимутся, вынимай.

Какъ дѣлать карамель въ бумажкахъ?

Положи въ тазъ полфунта сахару, смочи водою, и вари до тѣхъ поръ, какъ сыропъ сдѣлается густъ; про-

Digitized by Google

пробуй въ водѣ: естьли станетъ хрустѣть, тогда вылей на смазанной масломъ мѣдной листъ; разрѣжь въ кусочки, и завертывай въ бумажки.

Какъ дѣлать лецельды?

Возьми фунтъ толченаго сахару, полфунта крупичатой муки, 12 золотниковъ корицы, 6 золотниковъ гвоздики, и по немногу инбирю, перцу и кишнецу; столки и смѣшай. Замѣси на трехъ яицахъ тѣсто, съ прибавкою молока; подѣлай лецельды, и запеки въ формахъ.

Лецельды миндальныя. Возьми фунтъ толченаго сахару и фунтъ облупленныхъ миндальныхъ ядръ, 18 золотниковъ толченой корицы и немного перцу. Толки миндаль, съ прибавкою розовой воды, и подсыпая сахаръ; по столченіи въ тѣсто вмѣшай въ оное Чухонскаго масла кусокъ, съ куриное яицо величиною. Подѣлай изъ тѣста лецельды, и запекай въ тортной сковородѣ въ печи, чтобъ жару было больше сверху, нежели снизу; отъ того онѣ больше вздуются.

Какъ дѣлать пралинъ?

Возьми полфунта сладкаго миндалю облупленнаго и столькожъ сахару; положи въ кострюлю, влей немного воды, вари мѣшая до тѣхъ поръ, какъ миндаль станетъ трещать; мѣшай, снявъ съ огня, еще, пока миндаль обсахарится; а тогда приставь опять на огонь, чтобъ сахалъ распустился. Снявъ съ огня, выложи въ бумагу.

Какъ дѣлать сахарные чашечки?

Замѣси полфунта толченаго сахару на двухъ яицахъ и рюмкѣ бѣлаго вина; это тѣсто передѣлай въ чашечки, наклади въ нихъ крошеныхъ фиковъ и барбарису, посыпь сахаромъ и запеки въ вольномъ духу.

Какъ дѣлать сахарной глазуръ?

Возьми три яичныхъ бѣлка, положи толченаго сахару, и три ложкою, пока будетъ бѣло. Этимъ глазу-

Digitized by Google

зуромъ покрываютъ разные сухіе конфекты и пирожное; запекаютъ оной въ вольномъ духу. Можно глазуры подцвѣчивать разными песками, посыпая, пока еще сыро. Смотри *Пески Кандиторскіе*.

Какъ дѣлать сахарныя трубки?

Взять толченаго сахару и муки крупичатой или скребильной, положить въ кострюлю, съ прибавкою толченаго анису, масла свѣжаго и гуляфной воды; разбить и взболтать гораздо; запекать, обливая внутренность желѣзныхъ стаканчиковъ, и по томъ скашивать въ трубочки.

Какъ дѣлать сіи трубочки съ миндалемъ?

Возьми облупленнаго и столченаго мягко миндалю, смѣшай съ толченымъ сахаромъ. Натри желѣзной листъ воскомъ, наложи на листъ миндаль оной, раскатай тонко; поставь въ печь, и какъ станетъ засыхать, вынувъ, разрѣжь въ продолговатыя штучки, сверни въ трубочки и засуши.

Какъ дѣлать конфектъ съ яблоками и персиками?

Взявъ хорошихъ яблокъ, обчистивъ кожу, разрѣжь каждое на четверо, выкинь сѣмянники, и мочи часа три въ Французской водкѣ, съ сахаромъ, коркою свѣжаго лимону и помаранцовыми цвѣтами; когда напитаются, выложи на полотенце осякнуть; обваляй мукою, поджарь румянѣе и загласируй сахаромъ. — Конфектъ съ персиками дѣлается тѣмъ же образомъ.

Какъ дѣлать марципаны?

Возьми фунтъ сладкаго миндалю, очисть и столки оной мягко; взбей пѣною три яичныхъ бѣлка, смѣшай съ какимъ нибудь вареньемъ густымъ; выложи все въ кострюльку, пересыпь мѣлкимъ сахаромъ, и подогрѣвъ, чтобъ сахаръ распустился, выложи на столъ, валяй, посыпая толченымъ сахаромъ; раскатай и передѣлай въ какія угодно фигуры. Взбей яичныхъ желтковъ, обмочай въ нихъ марципаны, посыпь мѣлкимъ са-

Digitized by Google

харомъ и мѣлко скрошеною свѣжаго лимону коркою; сажай на бумагѣ въ вольной печной духъ. — О прочихъ родахъ марципановъ смотри статью *Масселаны.*

Конфекты сухіе сахарные съ миндалемъ.

Столки мягко фунтъ облупленнаго миндалю, вмѣшай въ него фунтъ толченаго сахару, замѣси на розовой водѣ не очено крутое тѣсто; передѣлай оное въ какія угодно фигуры, и запекай на бумажныхъ листахъ въ вольномъ печномъ духу.

Миндаль рубленой. Взять два фунта сладкаго миндалю, очистивъ, изруби мѣлко; смѣшать съ фунтомъ толченаго Кенарскаго сахару, смочить бѣлымъ виномъ. Намажь мѣдной листъ воскомъ, выложи на оной миндаль, передѣлай въ формы, и засушивъ, подавай.

Миндаль сженой. Очищеннаго миндалю два фунта скрошить и смѣшать съ полуторымъ фунтомъ толченаго Кенарскаго сахару; распопить три фунта коровьяго масла, процѣдить и жарить миндаль, свернувъ въ лепешечки; послѣ выложить на сито, чтобъ масло обтекло; набить въ формы и засушить.

Миндаль толченой. Взять сладкаго миндалю фунтъ, горькаго четверть фунта, облупивъ столочь мягко, подкладывая яичнаго бѣлку, чтобъ не маслилось; стереть миндаль съ фунтомъ толченаго сахару; положить раскатавъ на листъ, натертой воскомъ, поставить въ печь, и какъ зарумянится, вынуть, разрѣзать въ куски и загнуть на скалку.

Или: возьми 2 фунта сладкаго и четверть фунта горькаго миндалю; очистивъ столки очень мягко, прибавя не много цедры и фунтъ толченаго сахару; смѣшавъ, выпускай узловою трубкою на мѣдной листъ, натертой воскомъ, и запекай въ печи въ вольномъ духу.

Или: взявъ миндалю сладкаго и горькаго въ помянутомъ размѣрѣ, смѣшать съ толченымъ сахаромъ, и

за-

Digitized by Google

замѣсивъ на бѣломъ винѣ, выпускать изъ трубки фигурами на листъ, натертой воскомъ, и запекать.

Миндаль толченой на листу. Взявъ по вышесказанному сладкаго и горькаго миндалю, смѣшать съ толченымъ сахаромъ и прибавить цедры; раскатать тонко на мѣдномъ натертомъ воскомъ листу, и посадить въ печь; а какъ зарумянится, разрѣзать въ куски, и согнувъ трубочки, остудить.

Миндаль толченой съ мукою. Взявъ по сказанному миндалю сладкаго и горькаго, столочь мягко, замѣсить съ мукою крупичатою, смочивъ бѣлымъ виномъ, и приправивъ цедрою, стереть съ миндальнымъ или орѣховымъ масломъ; раскатать лепешечки, надрубить ножемъ, посыпать сахаромъ густо и загласировать раскаленною лопаткою.

Миндаль толченой съ ягодникомъ. Три фунта миндалю очистить, столочь мягко, замѣсить на яицахъ съ фунтомъ толченаго сахару; подѣлать конфекты и запечь въ печи; а вынувъ, положить на нихъ понемногу какого угодно ягоднику.

Миндаль шнитованной. Очистивъ два фунта сладкаго миндалю, скрошить оной тонкими полосками, смѣшать оныя съ толченымъ сахаромъ по обмоченіи миндалю во взбитой яичной бѣлокъ, пустить нѣсколько капель цедры, и склавъ на блюдо или листъ штуками, запечь въ вольномъ печномъ духу. Этотъ миндаль можно и въ формахъ выпискивая запекать.

Впрочемъ относящееся до конфектовъ сухихъ смотри въ статьяхъ: *Бисквиты*, *Кофе*, *Макораны*, *Масселаны*, *Миндаль*, *Пряники*, *Фигуры изъ сахару*, *Цукербродъ* и *Шоколадъ*.

КОНФИРОВАНІЕ. (С. *Канд.*) Такъ называется то пріуготовленіе плодовъ, травъ и другихъ вещей, въ коемъ наливаются онѣ сыропомъ, либо водкою, или уксусомъ и прочимъ, для сообщенія онымъ вкусу, и къ сохраненію оныхъ на долгое время. Конфируютъ также

Digitized by Google

также нѣкоторыя травы и овощи, на примѣръ: капорсы, огурцы, горохъ, грибы и тому подобное, въ уксусѣ, съ солью, перцомъ и другими пряностьми, для зимнихъ салатовъ. Все оное можно усмотрѣть изъ различныхъ способовъ въ нижеписанныхъ отдѣленіяхъ.

Конфированіе айвы въ уксусѣ. Разрѣзавъ каждую айву на четверо, или на шестеро, положить въ кипятокъ, и сварить мягко. Послѣ выложить на полотенцо очахнуть, скласть въ банки, уварить ренскаго уксусу съ сахаромъ густо, и налить когда остынетъ. Между квитовъ должно пересыпать крупно столчеными корицею и гвоздикою. На шесть квитовъ полагается уксусу четыре стакана и полтора фунта сахару.

Конфированіе анчоусовъ. Вычистивъ анчоусовъ, просолить немного, и когда соль ихъ прохватитъ, поджарить на сковородѣ, скласть въ банку съ лавровымъ листомъ, перцомъ и гвоздикою, и налить уксусомъ. — Таковымъ образомъ можно конфировать разныхъ малыхъ рыбокъ.

Конфированіе вишенъ въ уксусѣ. Два къ сему способа: 1) взять спѣлыхъ черныхъ вишенъ; освободивъ оныя отъ косточекъ и стебельковъ, продавить сквозь сито. Сокъ, отъ того полученной, сливъ въ бутылку, оставить до утра. На другой день взять лучшихъ черныхъ вишенъ, стебельки у оныхъ окоротить, чтобъ только едва захватить можно было. Отвѣсить на фунтъ вишенъ два фунта сахару; развварить сахаръ на вишневомъ соку, взявъ часть онаго и двѣ части уксусу, безпрестанно снимая пѣну, и дать остынуть въ глиняной посудинѣ. Вишни между тѣмъ скласть въ банки стеклянныя, пересыпавъ гвоздикою, и наливъ остывшимъ сахарнымъ уксусомъ, банки крѣпко завязать пузыремъ.

2) Вишни покласть слоями въ банки, пересыпая сахаромъ: сперва слой сахару, по томъ рядъ спѣлыхъ

Digitized by Google

вишенъ безъ стебельковъ; продолжать, пока банка будетъ полна. Уксусу ренскаго уваривъ крѣпко, остудить, и налить сколько войдетъ въ банки, чтобъ были полны. Банки завязать только бумагою, натыкавъ въ оной мѣстами скважины; подержать нѣсколько времени на солнцѣ, а по томъ хранить въ сухомъ мѣстѣ.

Конфированіе вишенъ корнелевыхъ, то есть *дерену*. Когда ягоды на этомъ деревѣ начнутъ только краснѣть, выбрать и насчипать самыхъ крупныхъ, и дать нѣсколько полежать, чтобъ завяли. Кадочку, въ которой онымъ быть, наполнить разсоломъ, и еще класть соли столько, сколько разойтися можетъ: значитъ, что довольно оной, когда соль не будетъ распускаться, но брошенная на дно упадаетъ. Въ этотъ разсолъ покласть ягоды; и естьли надобно, чтобъ не были онѣ очень тверды, то поварить ихъ немного. Въ разсолъ кладутся вѣточки свѣжаго фенхелю и лавровой листъ; отъ сего деренъ цвѣтомъ и вкусомъ совершенно подобенъ будетъ Веронскимъ оливкамъ. Содержать сіи кадочки, крѣпко накрывъ, три мѣсяца не трогая. Когда же въ послѣдствѣ окажутся ягоды очень солоны, надобно оныя вымачивать.

Конфированіе грибовъ. Смотри въ первой Части въ статьѣ *Грибы.*

Капорсы Рускіе.

Поелику нынѣ, по счастливомъ распространеніи Россійской Имперіи, имѣемъ мы въ Таврической области собственные дикорастущіе капорсовые кусты, именно въ великомъ множествѣ на глинистыхъ горахъ около Судака, а отчасти около Урсова и Ламбата: то за нужное считаю помѣстить здѣсь наставленіе къ приготовленію оныхъ, соображаясь тому, какъ обходятся съ оными въ Италіи и Провансѣ. А по томъ предложу способъ, къ заменѣ настоящихъ капорсовъ, въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ натура оныхъ не производитъ.

1)

Digitized by Google

1) *Конфированїе капорсовъ настоящихъ.* Въ Таврической области цвѣты на капорсовыхъ кустахъ распускаются въ концѣ Іюня мѣсяца: слѣдственно сборъ цвѣточныхъ капорсовыхъ головокъ долженъ происходить въ половинѣ сего мѣсяца. Насчипавъ сихъ головокъ еще не начинающихъ развертываться, положить на нѣсколько часовъ въ тѣнистое мѣсто, и дать позавянуть, чтобы въ послѣдствѣ не полопались. Склась въ кадочки, налить ренскимъ уксусомъ, и накрывъ, оставить на восемь дней. Тогда уксусъ первой сливши, капорсы повыдавить, и налить на недѣлю свѣжимъ уксусомъ. Послѣ перемѣнить уксусъ въ третїй разъ, и тогда чрезъ нѣсколько дней, расклавъ въ боченки, наливъ полны уксусомъ ихъ, закупорить, и развозить куда угодно.

2) *Конфированїе капорсовъ Рускихъ.* Замѣняютъ у насъ недостатокъ сей цвѣточныя головки съ *травы шильной*, или *генисты*; также завязавшїяся только сѣмяна цвѣтовъ *калуциновъ* или *Индѣйскаго крессу*, инако *настуртусъ*; также травы *коровїй цвѣтъ* (caltha palustris) называемой. Послѣднїя ближе всего видомъ и вкусомъ сходствуютъ къ настоящимъ капорсамъ; но должно ихъ собирать только что завязавшїяся, инако онѣ въ уксусѣ лопаются, и оказывая свои желтые листки, измѣняютъ поддѣлкѣ. Конфируютъ ихъ тѣмъ же образомъ, какъ и настоящїе капорсы. Однако лучше ихъ сначала въ уксусѣ съ прибавкою соли нѣсколько подварить: соль служитъ къ удержанїю зелености. По отваренїи дать имъ остынуть; тогда уксусъ слить, а вмѣсто онаго налить свѣжимъ отвареннымъ и остуженнымъ уксусомъ. Впрочемъ хранить по обыкновенїю въ банкахъ и боченкахъ. Въ соусы и другїя горячїя ѣствы надобно оные класть предъ самымъ накладыванїемъ въ блюда.

Конфированїе крыжовнику. Осчипавъ у ягодъ крыжовника стебельки и цвѣточки, наполнить оными бутыль, и поставить оную въ котлѣ съ холодною во-

Digitized by Google

дою на огонь, держать въ водѣ, пока оная вскипятится. Бутыль во время варенія должно крѣпко заткнуть пробкою; по вынутіи же изъ варенія засмолить, и поставить въ погребѣ въ песокъ. — Таковымъ образомъ можно сберегать *зеленой горохъ* и *бобы*.

Конфированіе огурцовъ по Англински. Сдѣлать изъ воды съ солью крѣпкой разсолъ таковой, чтобъ опущенное въ него яицо не тонуло; взварить оной; положить огурцовъ большихъ уже, весь ростъ совершившихъ, положить въ кадку, и выливъ на нихъ вскипяченной разсолъ, накрыть плотно, и оставить до утра. Тогда разсолъ сливши, опять вскипятить и вылить на огурцы; это повторить девять дней сряду. Послѣ того огурцы вскрыть, сѣмяна изъ нихъ вынуть; и на дюжину огурцовъ считая, смѣшать 24 золотника толченой горчицы, да по 12 золотниковъ инбирю, долгаго перцу и Ямайскаго перцу; замѣсить эти спеціи на уксусѣ въ тѣсто. Положить по тому въ каждой огурецъ по три зубка чеснoку, и по полуложкѣ означеннаго тѣста; огурцы срѣзанною крышечкою накрыть, и уклaсть въ глиняные горшки. Взварить хорошаго ренскаго уксусу съ чеснокомъ, и кипящаго вылить на огурцы столько, чтобъ совсѣмъ ихъ покрыло. Когда остынетъ, горшки завязать пузыремъ. — Сіи огурцы сообщаютъ отмѣнную приправу соусамъ, когда небольшой кусокъ огурца положить.

Таковымъ же образомъ конфируютъ *неспѣлыя дыни*.

Конфированіе огурцовъ по Нюренбергски. Набрать самыхъ маленькихъ огурчиковъ, съ обоихъ концовъ обрѣзать, и покласть часовъ на шесть въ холодную воду; по томъ осушить на чистомъ полотенцѣ. Скласть огурчики въ пространную посудину, на дно которой насыпать много соли и перцу; потряхать огурчики въ посудинѣ, пока соль начнетъ отъ выступающаго соку распускаться. Тогда скласть огурчики въ банки, настилая сперва слой фенхельной травы, а по томъ

класть

Digitized by Google

класть слой огурчиковъ; по наполненіи таковымъ образомъ банокъ налить ихъ полны отварнымъ уксусомъ. Можно присовокуплять и другія душистыя травы, какъ то: базиликъ, чеборъ и лавровой листъ.

Конфированіе огурцовъ разными другими способами. 1) Набравъ малыхъ огурчиковъ, обтереть ихъ салфеткою, а не мыть, и выложивъ на латокъ, натереть руками крупно толченымъ перцомъ съ солью; скласть въ боченокъ, или въ банку, дать постоять два часа; по томъ налить уксусомъ, и закупоривъ, поставить въ погребъ.

2) Вскипятивъ уксусу, положи въ него огурчики, и накрывъ, дай стоять съ часъ; когда остынутъ, склади огурчики въ банку, пересыпь крупно толченымъ перцомъ, солью и фенхелемъ, налей уксусомъ, дай стоять день; по томъ закупоривъ, поставь въ погребъ. Надобно огурчики укладывать плотно, и уксусомъ доливать банку полну, безъ сего они отмякнутъ. Естьли надобно, чтобъ огурчики удержали свой зеленой цвѣтъ, надобно уксусъ вскипятить въ другой разъ и горячій на огурчики взлить.

3) Огурчики маленькіе перемыть въ колодезной водѣ, и обтеревъ салфеткою сухо, скласть въ банку. Между тѣмъ вскипятить ренскаго уксусу, вылить на огурчики, и накрывъ, дать стоять два дни. По томъ взявъ крупно столченыхъ перцу, кардамону, гвоздики, мушкатнаго цвѣту, также анису, фенхелю, лавроваго и вишеннаго листу, пересыпать этимъ слои огурчиковъ; а уксусъ съ нихъ слитой вскипяти, и выливъ на огурчики, дай стоять два дни; наконецъ банку завяжи пузыремъ.

4) Набравъ маленькихъ огурчиковъ, перемыть колодезною водою, перетереть салфеткою, скласть въ боченокъ или банку слѣдующимъ образомъ: на дно боченка положить виноградиаго или вишеннаго листу и укропу, по томъ рядъ огурчиковъ; и продолжать до наполненія.

Digitized by Google

Вскипяти разсолу, и горячій выливъ на огурчики, дай простоять сутки. Послѣ чего посудину закупоривъ, поставь въ погребъ. — Смотри *Огурцы* и *Корнишоны*.

Конфированіе плодовъ въ винѣ. Возьми вина сладкаго бѣлаго или краснаго ведро, больше или меньше по количеству плодовъ, вылей въ котелъ и взвари на сильномъ огнѣ; увари треть вина, что бы огустилось, и сдѣлалось способно къ сохраненію въ себѣ плодовъ. Возьми назначенные плоды, груши, или яблоки или иные, очисти съ нихъ кожу, клади въ вино, и вари, пока плоды сварятся; степень сего уваренія можно узнать по каплѣ вина, пусченной на оловянную тарелку, чтобъ оная при наклоненіи тарелки не расплывалась: тогда склади плоды съ виномъ въ банки, и когда остынутъ, завяжи.

Конфированіе плодовъ въ водкѣ. Взявъ хорошихъ грушъ или иныхъ плодовъ, не совсѣмъ поспѣлыхъ, положишь въ кипятокъ, натыкавъ булавкою, и дать онымъ свариться; это узнаешь, когда они сдѣлаются мягки. Выложи ихъ въ холодную воду; очищай съ нихъ кожу, и очищенные клади въ другую холодную воду, въ которую выдави сокъ изъ двухъ лимоновъ для удержанія бѣлизны. Вынувъ изъ воды, положи въ разваренной жидкой сахарной сыропъ, дай вскипѣть разъ семь или восемь бѣлымъ ключемъ. Снявъ съ огня, сними пѣну, и выложи плоды съ сыропомъ въ чашу до утра; тогда спять приставивъ на огонь, дай вскипѣть разъ десять. Въ третій день выложи плоды на рѣшето, чтобъ сахаръ отекъ; оной взвари, чтобъ вскипѣлъ пять или шесть разъ, сними съ огня, слови пѣну и остуди. Плоды склади въ банку, смѣшай сыропъ по поламъ съ Французскою водкою, наполни онымъ банку, и закупорь.

Конфированіе плодовъ въ патокѣ. Толстокожіе плоды надобно наколовъ булавкою, обварить слегка въ кипяткѣ, а вынувъ изъ онаго, дать осякнуть; прочіе плоды

Digitized by Google

ды не обваривать, и скласть въ кадочки или банки. Очищенную патоку (смотри объ этомъ въ первой Части въ статьѣ *Варенїе Закусокъ*) вскипятить; снявъ съ огня, снять пѣну, процѣдить сквозь сито, и въ протепель налить на плоды. Естьли патока по времени окисать начнетъ, не допуская сего вдаль, надобно оную переварить и опять налить; или лучше налить свѣжею, также вскипяченною патокою.

Конфированїе плодовъ въ лослѣ. Это удобно только для грушъ и яблокъ. Надобно оныя наколовъ булавкою, обварить слегка въ кипяткѣ, стебельки оскрестъ и глазки очистить, покласть въ холодную воду, а вынувъ изъ оной, дать очахнуть, и укласть въ боченокъ, чисто выпаренной и не имѣющїй никакого запаху. Изъ солоду ржанаго или другаго сдѣлать очень густое сусло, присолить оное, и наливъ на плоды, дать стоять сутки; а по томъ закупорить. Должно почасту боченокъ осматривать, и естьли сусло начнетъ закисать, тотчасъ оное сцѣдивъ, налить плоды свѣжею послою. Это повторять, пока плоды остоятся.

Конфированїе салатныхъ травъ. Листы салатныхъ травъ переклавъ съ душистыми травами слоями въ банкахъ, пересыпать солью. На бутылку лучшаго ренскаго уксусу считая, вмѣшать 6 золотниковъ соляного спирту (spiritus salis) и налить. Впрочемъ закупорить и хранить въ погребѣ. Кладутъ же съ сими травами и маленькїе огурчики.

Конфированїе салату свекольнаго. Свеклу очистивъ сварить, выложить въ рѣшето, чтобъ осохла; по томъ изрѣжь оную въ кружки, укладывай въ банку или горшокъ, пересыпая каждой слой мѣлко скрошеннымъ хрѣномъ, также анисомъ, тьминомъ, кишнецомъ, перцомъ и солью; налей крѣпкимъ уксусомъ, и наложивъ гнетъ, содержи въ погребѣ, завязавъ сверху бумагою. Можно въ уксусъ подмѣшивать половину свекольнаго

Digitized by Google

соку. — Таковой салатъ можно тѣмъ же способомъ заготовлять изъ рѣпы.

Конфированїе сливъ въ уксусѣ. Взявъ спѣлыхъ, но еще твердыхъ сливъ, обтеревъ оныя, наколоть булавкою, и скласть въ банки. На шестьдесятъ Украинскихъ или оранжерейныхъ крупныхъ сливъ считая, взять три фунта сахару, и полторы бутылки ренскаго уксусу, 3 золотника корицы и полтора золотника гвоздики; положить все вмѣстѣ въ тазъ, и уварить, пока выдетъ густоватой сыропъ. Остудивъ сыропъ, вылить на сливы, и оставить на восемь дней. Послѣ сыропъ слить, и переваривъ, опять вздить на сливы. Чрезъ восемь дней сливы и сыропъ выложивъ въ тазъ варить, пока начнутъ приготовляться къ тресканїю. Остудить, сложить сливы въ банки, и наливъ сыропомъ, завязать банки. — Въ таковомъ приготовленїи сливы могутъ держаться безъ всякаго вреда два года и больше.

Конфированїе терну въ уксусѣ производится вышесказаннымъ способомъ, какъ и сливъ. Впрочемъ конфируютъ тернъ и въ патокѣ.

Конфированїе травъ и цвѣтовъ въ уксусѣ. Симъ способомъ заготовляютъ въ банкахъ листы портулака, драгуна, цвѣты капуциновъ, огуречной и шильной травы, кои зимою мѣшаютъ въ салаты. Укласть оныя слоями въ банкѣ, и каждой слой перестлать вишеннымъ листомъ и укропомъ, прикладывая къ тому понѣскольку зернъ перцу и гвоздка по два гвоздики, и спрыскивая солью. Наливаютъ ренскимъ уксусомъ, вскипятивъ и остудивъ оной.

Примѣчанїе. Чтобы всѣ конфированныя въ уксусѣ и разсолахъ вещи предохранить отъ плѣсни, надобно помѣрѣ кадочки или банки сшить круглую подушечку, насыпать въ нее въ ребро пятикопѣечника мѣднаго толщиною молоной горчицы, простегать въ клѣтки, и накрыть, опустивъ въ кадочку или банку. Надобно

банки

банки завязавыть пузыремъ, или вдвое кожею. — Заготовляемыя въ уксусѣ травы и вещи не должно обмывать водою; ибо оныя втянувъ въ себѣ водяныя частицы, не такъ удобно впускаютъ въ себя уксусъ, и скоро могутъ заплѣснѣвѣть. — Впрочемъ просмотри статью *Заготовленіе впрокъ.*

КОРЕНЬ. Орудіе, которымъ всѣ растѣнія извлекаютъ изъ земли питаніе свое. Корни поваренные имѣютъ въ этой части сочнѣйшую часть. Подъ названіями каждаго изъ оныхъ описаны будутъ различныя оныхъ приготовленія.

Вообще молодые корни пустарнаку и моркови, по очищеніи, изрѣзываютъ въ куски, отвариваютъ въ мясномъ отварѣ, и приправивъ коровьимъ масломъ, огущаютъ подбивкою муки, и подаютъ либо одни, или съ различными свѣжими и солеными мясами. Смотри *Огородныя Растѣнія.*

Корень овсяной. Смотри *Овсяное коренье.*

Корень сахарной. Смотри *Сахарной корень.*

КОРИЦА. (С. Канд.) Довольно знакомая ароматно пряная корка дерева, растущаго въ Восточной Индіи. Употребляется оная въ поварнѣ въ различныя приправы; но болѣе у Кандиторовъ, какъ то слѣдуетъ ниже.

Корица, бисквитъ изъ оной. Распусти восемь золотниковъ гуммы драганту съ малымъ количествомъ воды, и процѣдивъ сквозь салфетку, положи эту воду съ полною столовою ложкою или больше толченой и просѣянной корицы, и фунтомъ толченаго сахару, которой подсыпая, замѣсивай тѣсто, удобное для бисквитовъ; налей онаго въ формы и засуши въ печи.

Корица въ леденцѣ. Нарѣжь корицы тоненькими палочками, и приставь на огонь въ сахарѣ, разваренномъ въ жидкой сыропъ; поваривъ немного, сними съ огня; дай обсахариваться пять или шесть часовъ, и выложивъ корицу на рѣшето, дай отечь въ сушильнѣ. Когда оная въ половину высохнетъ, переворошить на

Digitized by Google

другой бокъ, и довершить сушенїе. (Можно оную тогда скласть горкою, или иною фигурою, либо въ форму, и досушивать.) Когда палочки высохнутъ, уклади ихъ въ жестяныя формы на перегородочкахъ изъ лучинокъ, въ три слоя, одинъ надъ другимъ, и наложи маленькой свинцовой гнетикъ. Развари сахару малымъ суфле, количествомъ глядя по величинѣ формъ, и налей онаго въ формы, чтобъ покрыло послѣднїй слой, поливая по всѣмъ мѣстамъ; поставь на ночь въ сушильню надъ закрытымъ огнемъ. По утру осмотри, садится ли леденецъ; проткни въ формѣ скважину, и дай сиропу стечь; послѣ выбирай кусокъ по куску, клади на рѣшето и засуши въ сушильнѣ.

Корица, консервъ изъ нее. Смотри *Консервъ.*

Корица, мороженое изъ нее. Положи въ два фунта съ четвертью теплой воды восемь золотниковъ корицы, и дай настаиваться часъ: послѣ приставивъ на огонь, вскипяти одинъ разъ. Снявъ съ огня, вылей въ горшокъ, накрой оной плотно, поставь въ горячую золу, и дай настаиваться еще часъ; послѣ чего распусти въ водѣ этой фунтъ сахару; процѣди сквозь ситѣ въ мороженицу, и застуживай по обыкновенїю.

Корица палочками или *трубочками.* Возьми того же тѣста, о которомъ ниже сказано въ отдѣленїи *коричная лостила*; сдѣлай изъ онаго поддонокъ самой тонкой, и по раскатанїи разрѣжь оной въ маленькїе четверогольнички, въ полпальца длиною, и закатай трубочками на палочку, въ гусиное перо толщиною; таковымъ образомъ передѣлывая, клади на сито въ сушильнѣ. Когда засохнутъ, можно положить ихъ въ леденецъ. Въ этомъ случаѣ надобно трубочки съ обоихъ концовъ заткнуть тѣмъ же тѣстомъ. Подаютъ сїи трубочки въ дессертахъ, склавъ пирамидою. Изъ сего тѣста можно дѣлать и иныя фигуры.

Коричная лостила. Распусти въ горшкѣ гуммы драганту, съ малымъ количествомъ воды; восьми золотни-

Digitized by Google

никовъ на примѣръ гуммы довольно на пять фунтовъ сахару. Чрезъ два или три часа, когда гумма распустится, вымѣшай оную ложкою, и протри сквозь частую ветошечку для очищенія. Положи эту гуммную воду въ иготь, съ однимъ или двумя яичными бѣлками; подсыпай въ это сахару толченаго и просѣяннаго мало по малу, ворочая пестикомъ, пока сдѣлается тѣсто, удобное къ валянію въ рукахъ: тогда дѣлай постилы, или лучше сказать дощечки разныхъ фигуръ, вытискивай оныя въ формы, и засуши въ сушильнѣ. Можно яичныхъ бѣлковъ и не класть, по тому что отъ оныхъ тѣсто не бываетъ плотно; въ этомъ случаѣ тѣсто вынувъ изъ иготи, надобно перетереть въ мокрой салфеткѣ.

Замѣчаніе Медицинское.

Корица составляетъ корку ароматную, горячащую, полезную желудку и для сердца; она укрѣпляетъ желудокъ и способствуетъ пищеваренію; полезна желудкамъ холоднымъ, или ослабшимъ, и кои подвержены клейкостямъ, вѣтрамъ, рвотѣ, болѣзнямъ нервнымъ, и проч.

КОРИЧНАЯ ВОДА. (С. *Дистил.*) Смотри *Воды.*

Коричная водка. Смотри въ разныхъ мѣстахъ статьи *Водка.*

КОРКИ ХЛѢБНЫЯ. (С. *Повар.*) Возьми корокъ бѣлаго хлѣба изрѣжь оныя въ приличные куски, и зажаривъ въ коровьемъ маслѣ, подавай къ соусамъ шпинатному, щавелевому и прочимъ. Можно употреблять таковымъ образомъ и остатки пироговъ.

КОРНИШОНЫ. Названіе малыхъ огурчиковъ, которые приготовляютъ въ уксусѣ, съ перцомъ, солью и анисомъ, въ горшкахъ муравленыхъ или банкахъ, а содержутъ въ сухомъ, не жаркомъ и не холодномъ мѣстѣ, чрезъ мѣсяцъ разсолъ возобновляя. Смотри *Конфированіе*, *Заготовленіе впрокъ*, *Огурцы.*

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Это приправа здоровая, способствующая пищеваренію; но для слабыхъ желудковъ тяжела.

КОРОВАЙ МЯСНОЙ, или КЕЗЬ. (С. *Повар.*) Сдѣлай хорошаго фаршу изъ бѣлаго варенаго куринаго мяса, съ саломъ ветчиннымъ, говяжьимъ саломъ обваренным, петрушкою, цибулею, печерицею, зубкомъ чесноку, солью, перцомъ; все изрубивъ, замѣси на шести яичныхъ желткахъ; уклади въ черепнѣ или кострюлькѣ сего фаршу на днѣ и около стѣнъ; въ средину наклади филеекъ мясныхъ, накрой тѣмъ же фаршемъ и сгладь яичнымъ взбитымъ бѣлкомъ. Посыпь тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, и накрывъ бумагою, испеки въ печи. Выложи на блюдо, оботри жиръ; подлей хорошей тонкой эссенціи, и приправь лимоннымъ сокомъ. Дѣлаютъ таковые короваи изъ макрелей, раковъ и другихъ вещей.

Коровай изъ угрей. Разними угря поперегъ въ штуки. Сдѣлай фаршъ изъ мяса карпей, или карасей, съ петрушкою, лукомъ, печерицами рубленым, кускомъ масла коровьяго и хлѣбнымъ мякишемъ, поджареннымъ въ сметанѣ; замѣси на шести яичныхъ желткахъ съ солью и перцомъ. Положи въ кострюлю сего фаршу; въ средину куски угря, накрой тѣмъ же фаршемъ; обмажь и сгладь яичнымъ взбитымъ бѣлкомъ, и усыпавъ пшеничнымъ сухаремъ, накрой бумагою и запекай въ печи. Вынувъ изъ кострюли, дай отечь жиру, и подавай, обливъ жидкимъ *кулисомъ* слѣдующимъ: положи въ кострюлю маленькаго карьпя, разрѣзаннаго въ части, съ кусочкомъ масла, двумя луковицами, изрѣзанными кружками, и разными поваренными кореньями; жарь гораздо; подбей счепотью муки и масломъ, смочи ухою, подбавь рюмку бѣлаго вина, пучокъ душистыхъ травъ, гвоздокъ гвоздики и зубокъ чесноку. Вари этотъ кулисъ на слабомъ огнѣ два часа; приправь солью, процѣди сквозь сито и облей онымъ коровай,

Ко-

Digitized by Google

Коровай съ макрелями. Сдѣлай фаршу изъ какихъ угодно рыбъ, и положи въ кострюлю, въ которую по вышесказанному уклади двухъ или трехъ макрелей, обрѣзавъ перья, отнявъ головы и разнявъ на части; накрой тѣмъ же фаршемъ. Впрочемъ поступай по вышесказанному, и подавай обливъ тѣмъ же кулисомъ.

Коровай съ семгою и раковымъ кулисомъ. Нарѣжь семги кусками въ яицо величиною, изруби въ фаршъ, съ пшеничнымъ сухаремъ, петрушкою, цибулею, печерицами, солью, перцомъ, кусочкомъ масла коровьяго, замѣси на сметанѣ съ четырьмя яичными желтками; уклади фаршу сего въ кострюлькѣ; въ средину положи ломтей семги, (оная должна быть свѣжая, или вымоченная), накрой фаршемъ, сгладь взбитымъ бѣлкомъ, и посыпавъ пшеничнымъ сухаремъ, испеки въ печи. Выложивъ на блюдо, облей слѣдующимъ кулисомъ: обваривъ раковъ въ кипяткѣ, вылущи, а скорлупы столки. Положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, луку, изрѣзаннаго кружками, и карьпя или карасей разнятыхъ въ части. Поджарь гораздо; смочи бульономъ; въ ономъ же особливо отвари раковыя шейки. Столченную лузгу раковую, смѣшавъ съ карьпнымъ вышепомянутымъ кулисомъ, протри сквозь сито. Уклади коровай раковыми шейками по краю, а въ средину вылей кулись.

Коровай съ трескою, мерланъ называемою. Это родъ малой трески. Возьми шесть крупныхъ мерлановъ, и разними оныхъ на четверо. Еще возьми дробныхъ мерлановъ, обери съ нихъ тѣло на фаршъ, которой сдѣлай съ шертымъ пшеничнымъ сухаремъ, петрушкою, цибулею, печерицами, солью, перцомъ, кускомъ масла коровьяго, и замѣси на пяти яичныхъ желткахъ; положи въ кострюлю фаршу, въ средину крупныхъ мерлановъ, накрой фаршемъ; впрочемъ поступай по вышеписанному. Облей хорошимъ рыбнымъ кулисомъ и приправь оной лимоннымъ сокомъ.

КО-

Digitized by Google

КОРОВАЙ, ПИРОЖНОЕ. Смотри *Череленникъ.*

КОРОЛЕВСКІЯ ПАЛОЧКИ. Смотри *Батонъ роїо.*

КОСТРЮЛЯ. (С. *Повар.*) Упарь мяса какого угодно въ брезѣ; давъ оному отечь, выложи на блюдо, и обклади оное вокругъ мягко развареннымъ пшеномъ Сарацинскимъ на бульїонѣ съ саломъ. Влей на все это не много растопленнаго ветчиннаго сала, сгладь ножемъ, чтобъ видъ блюда сего сдѣлался похожъ на пирогъ круглой. Запеки въ жаркой печи, чтобъ сдѣлалась снаружности сухая и румяная корка. Когда испечется, оботри жиръ, и подавай на томъ же блюдѣ.

Инымъ образомъ. Это собственно значитъ начиненой хлѣбъ и запеченной въ кострюлѣ съ обыкновенными приправами. Возьми мягкой папушникъ, имѣющій хорошую корку, вырѣжь оный снизу; выбери мякишь, и начини хорошимъ фаршемъ изъ мяса жареной курицы, или другихъ птицъ, поджаривъ въ кострюлѣ съ добрымъ жюсомъ, и иными приличными приправами. Смѣшай съ этимъ фаршемъ нѣсколько мякишу хлѣбнаго и начини хлѣбъ, какъ уже сказано. На дно кострюли положи ломтей ветчиннаго сала, положи на оное чиненой хлѣбъ дномъ, или вырѣзаннымъ мѣстомъ, и вливъ жюсу, приставь на огонь, чтобъ хлѣбъ напитался. Выложи оной искусно на блюдо, и облей рагу, сдѣланнымъ изъ телячьяго потроху, съ трюфелями, донушками артишоковъ и верхушками спаржъ.

Кострюля съ пармезаномъ. Хлѣбъ начини по вышеписанному, но съ прибавкою пармезану; когда же оной выложенъ будетъ на блюдо, посыпь сверху тертымъ пармезаномъ, позарумянь въ печи, а вокругъ на блюдо влей рагу какого нибудь.

КОТЕЛЕТЫ. (С. *Повар.*) Котелеты изъ баранины или телятины употребляются поварами въ многочисленныя пріуготовленія. Мы опишемъ здѣсь самыя обыкновеннѣйшія. Довольно извѣстно впрочемъ, какъ дѣлаютъ котелеты: отрѣзавъ два или три ребра, двѣ кости

Digitized by Google

кости вынимаютъ, а съ оставшей сдвинувъ мясо, и окоротивъ кость, мясо дѣлаютъ битымъ, отвариваютъ въ бульйонѣ, или обжариваютъ въ маслѣ; по томъ помазавъ взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ, и посыпавъ толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, подрумяниваютъ въ печи.

Котелеты бараньи съ базиликомъ. Оные приготовляется по нижесказанному о котелетахъ въ шлафрокѣ, кромѣ что прибавляется въ нихъ немного базилику, одно лишнее яицо и поменьше сметаны; также, вмѣсто запеканія въ печи, жарятъ ихъ въ маслѣ, и подаютъ, посыпавъ крошеною петрушкою.

Котелеты бараньи, съ бобами Турецкими. Обжарь немного котелеты съ морковью въ бульйонѣ, посыпавъ солью и перцомъ; въ половинѣ сего обжариванія влей немного бѣлаго вина. Огусти бульйонъ мукою поджареною, увари, и подавай, выливъ на Турецкіе бобы, особливо въ бульйонѣ сваренные.

Котелеты бараньи обжареные. Сваривъ оные, обмочи въ жидкое тѣсто, и обжарь въ свиномъ салѣ, или коровьемъ маслѣ. Посыпь солью, перцомъ, и обливъ краснымъ лимоннымъ сокомъ, подавай.

Котелеты бараньи леченые на рашпарѣ. Нашпекуй котелеты дробнымъ шпекомъ, и обжаривъ въ салѣ ветчинномъ или маслѣ, посыпь солью и перцомъ; запеки въ тортной сковородѣ, или на рашпарѣ. Оные подаютъ съ рагу печеричнымъ.

Котелеты бараньи въ шлафрокахъ. Свари оные въ бульйонѣ, съ пучкомъ травъ, и присоливъ, слови жиръ съ бульйону; процѣди сквозь сито и увари въ глассъ. Положи въ него котелеты, чтобъ загласировались и остуди. Возьми по томъ паховину телячью, говяжьяго сала, петрушки, цибули, печерицъ, изруби въ фаршъ, замѣси на двухъ яичныхъ желткахъ, приправивъ солью и перцомъ. Обверни въ этотъ фаршъ котелеты; усыпь пшеничнымъ сухаремъ, и запеки въ печи.

Digitized by Google

печи. Когда зарумянятся, вынь, дай отечь и пусти подъ нихъ соусу жидкаго.

Котелеты баранги съ фаршемъ. Сдѣлавъ котелеты по обыкновенію, свари въ булїонѣ; сними мясо, а кости отложи къ сторонѣ. Изруби это мясо, съ саломъ ветчиннымъ обвареннымъ, вымемъ, петрушкою, лукомъ, трюфелями и печерицами: столки все это въ ишшѣ, приправивъ пряностьми и мякишемъ бѣлаго хлѣба, размоченнымъ въ молокѣ, или въ сметанѣ, или смочивъ жюсомъ. Замѣси фаршъ на двухъ яичныхъ желткахъ, чтобъ было густоватo. Возьми ломтей ветчиннаго сала, величиною противъ котелетовъ; наложи на оное снизу или сверху фаршу, кость баранью въ средину, и обдѣлавъ фаршъ въ подобіе котелета, обмажь бѣлкомъ, усыпь сухаремъ и запеки въ печи румяно, положивъ въ тортную сковороду. Сіи котелеты употребляются къ гарнированію разныхъ блюдъ.

Котелеты свиные. Взявъ свѣжихъ свиныхъ ребръ, по снятіи сала, поджаритъ въ растопленномъ салѣ, съ петрушкою, цибулею, печерицами и зубкомъ чесноку, все изрубивъ и посыпавъ солью съ крупнымъ перцомъ. Положи въ кострюлю ломтей телятины и ветчины, а на нихъ ребра свиныя съ вышеозначенною приправою; накрой ломтями ветчиннаго сала и вари на маломъ огнѣ. Въ половинѣ варенія, влей рюмку Шампанскаго вина, выложи на блюдо котелеты. Довари соусъ, прибавивъ двѣ ложки кулису; процѣди сквозь сито, приправь лимоннымъ сокомъ и облей этимъ котелеты.

Котелеты телячьи. Вырѣзавъ котелеты по обыкновенію, жарь въ ветчинномъ салѣ растопленномъ, съ петрушкою, цибулею, трюфелями рубленными, солью, перцомъ и кружкомъ лимону, съ котораго обрѣзана корка. Накрой котелеты ломтями ветчиннаго сала, и вари на маломъ огнѣ; сними жиръ и выложи котелеты на блюдо. Изъ соусу лимонъ вынь, прибавь немного кулису, привари и облей онымъ котелеты.

Коте-

Digitized by Google

Котелеты телячьи по Лїонски. Нарѣзавъ котелетовъ, нашпекуй оные анчоусами, шпекомъ и корнишонами. Маринируй въ Прованскомъ маслѣ, съ солью, крупно столченымъ перцомъ, петрушкою, лукомъ и эшалотомъ. Вари по томъ въ этомъ маринадѣ на слабомъ огнѣ; подавай съ слѣдующимъ соусомъ. Положи въ кострюлю петрушки, цибули, эшалоту рубленыхъ, соли, крупно толченаго перцу, нѣсколько стертой сдобной булки, ложку масла Прованскаго и двѣ хорошаго бульёну. Огусти соусъ варенїемъ, и приправь лимоннымъ сокомъ.

КОТИНЬЯКЪ. (С. *Канд.*) Возьми дюжину айвы; естьли крупны, довольно осьми; но чтобъ были спѣлы, желты и безъ поврежденїя. Скроши въ маленькіе кусочки, и вари въ 12 фунтахъ воды; уварй, чтобъ осталось три, и этотъ отваръ процѣди сквозь частое полотенцо въ конфектной тазъ. Положи пять фунтовъ сахару, и увари густо, чтобъ сдѣлалось, какъ ягодникъ. Сними тазъ съ огня, и дай немного постоять: не надобно допускать котиньякъ остыть, но горячїй еще складывать въ коробочки или банки. Естьли котиньякъ не будетъ довольно красенъ, можно подпустить въ него настоянной кошенили по сказанному въ первой Части въ статьѣ *Айва.*

КОФЕ. (С. *Канд.*) Это сѣмяна плода, растущаго въ Аравїи и на нѣкоторыхъ островахъ Американскихъ. Надобно выбирать оную чистую, въ зернахъ средней величины, цвѣту сѣроватаго, легковѣсныхъ, запаху хорошаго и не отзывающагося затхло; это случается, когда кофе будетъ подмочена въ перевозѣ моремъ. Способъ варить кофе нынѣ во всякомъ домѣ знакомъ. Надобно бобки кофейные поджарить на сковородѣ, безпрестанно ихъ ворочая, до тѣхъ поръ, какъ всѣ равнообразно потемнѣютъ. Задуши оные, завернувъ горячіе прямо съ сковороды въ бумагу или въ салфетку, и смѣли когда остынутъ; чѣмъ скорѣе по созженїи ихъ мо-

Digitized by Google

лоть, тѣмъ лучше. Однако сберегать кофе сженую лучше въ бобкахъ, нежели смолоную. Варятъ кофе слѣдующимъ образомъ: вскипяти въ кофейникѣ воды по количеству чашекъ, сколько подавать; на большую чашку считается восемь золотниковъ молонаго кофе, естьли сварить добрый кофе. Всыпая кофе въ кофейникъ, надобно мѣшать, дать вскипѣть разъ пять или шесть, остерегаясь, чтобъ пѣна не выбила чрезъ край: ибо въ этомъ случаѣ кофе утратитъ свою доброту; послѣ вскипѣнія поставь кофейникъ отстояться на горячую золу. Чтобъ кофе скорѣе отлегъ, надобно положить въ него кусокъ сахару, а и того лучше оленьяго рогу.

Кофе въ канелонахъ мороженыхъ. Къ сдѣланію шести канелоновъ отвѣсь 16 золотниковъ воды; влей эту воду въ кофейникъ; когда вскипитъ, положи смолонаго кофе полфунта и вари по обыкновенію; по свареніи дай отстояться и слей чистое; взвари сливокъ съ фунтомъ сахару, и въ кипящее вылей слитой кофе. Сливки прежде варенія должно смѣрять, а надобно оныхъ мѣрою четыре канелона, то есть канелонныхъ формы; вари смѣшанное, пока укипитъ треть, безпрестанно мѣшая ложкою. Выложи по томъ въ чашу до пѣхъ поръ, какъ замораживать и раскладывать въ формы.

Кофе, кремъ изъ онаго. Свари добраго кофе крѣпко и дай отстояться. Возьми сливокъ, взвари, и клади чашку сливокъ и двѣ чашки кофе; по смѣшаніи дай вскипѣть три или четыре раза, отстояться, и процѣдивъ сквозь полотенцо, застуди и подавай.

Кофейная водка. Смотри въ статьѣ *Водка* No 16, и тамъ же въ смѣшанныхъ запискахъ.

Кофейное мороженое. Вари полфунта кофе съ четырьмя стаканами воды, дай вскипѣть три раза; когда отстоится, чистое слей, и положи варить съ полуторымъ или двумя штофами сливокъ и фунтомъ безъ

че-

Digitized by Google

четверти сахару; мѣшай, и дай выкипѣть трети; тогда выложи въ чашу до того времени, какъ замораживать.

Кофейной мусъ или кисель. Свари кофе по обыкновенію изъ полуфунта сженаго кофе съ бутылкою воды; дай отстаиваться по меньшей мѣрѣ часъ, и тогда чистой кофе слей; вмѣшай въ него шесть свѣжихъ яичныхъ желтковъ, не приставляя на огонь; прибавь два штофа сливокъ и фунтъ сахару; когда сахаръ разойдется отъ мѣшанія, кисель готовъ.

Кофейной творогъ мороженой. Сваривъ по обыкновенію кофе изъ полуфунта съ полштофомъ воды, когда довольно отстоится, и чистое сольешь, приставь на огонь два съ половиною или три фунта сливокъ, и когда вскипитъ бѣлымъ ключемъ, положи фунтъ сахару и слитое кофе; дай вскипѣть разъ пять или шесть, мѣшая безпрестанно. Послѣ выложи въ мороженицу, и по обыкновенію заморозь.

Кофейные гофры. Положи въ чашу каменную 3 золотника толченаго сахару, столько же вѣсомъ крупичатой муки, два свѣжихъ яица и полную ложку верхомъ молонаго и просѣяннаго кофе; смѣшай все, и подливай мало по малу свѣжей сметаны, пока сдѣлается тѣсто ни густое, ни жидкое, чтобъ текло съ ложки. Разогрѣй форму гофрную (доски трубочнаго пирожнаго) въ печи, помажь съ обѣихъ сторонъ бѣлымъ воскомъ, или коровьимъ масломъ; наливай по томъ ложкою тѣсто, сожми доски, и запекай на огнѣ. Пропекши одну сторону, переверни другою; раскрой доски и посмотри, довольно ли испеклось желто. Вынувъ блинъ этотъ, обверни на скалку, и держи, пока остынетъ, чтобъ остался трубкою. Между тѣмъ, какъ другой блинъ печется, первой сними съ скалки. Перепекши таковымъ образомъ гофры, поставь ихъ въ печь въ вольной духъ подсохнуть.

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Кофе составляетъ пищу горячащую, нѣсколько возбудительную, оживляющую круговращеніе крови и другихъ соковъ, умножающую чувствительность въ нервахъ, и ободряющую дѣйствіе духа. Способенъ оной людямъ, провождающимъ жизнь сидячую, имѣющимъ желудокъ слабый, холодный, подверженный клейкимъ мокротамъ; также людямъ толстымъ, тѣмъ, кои не пьютъ ничего, кромѣ воды, и старикамъ, а особливо тѣмъ, у коихъ по какой ни есть причинѣ круговращеніе крови слабо, или застой въ какой нибудь части тѣла. Однакожъ самый этотъ напитокъ очень вреденъ людямъ молодымъ, и тѣмъ, у которыхъ пульсъ бьетъ часто; кои имѣютъ внутренній жаръ, у которыхъ горятъ наружныя части, и кои страждутъ безсонницею и вздрагиваніемъ во снѣ; кои подвержены болѣзнямъ нервнымъ, головной боли, воспаленію, мигренѣ, гемороиду, трясенію и обморокамъ, полнокровнымъ и имѣющимъ остроту желчи. Словомъ сказать, ежедневное употребленіе кофе много убавляетъ дней жизни и приключаетъ жестокія болѣзни; почему не должно кофе пить много, не посовѣтовавшись съ Лѣкаремъ.

КОШЕНИЛЬ, яички-насѣкомыхъ. Смотри объ ней въ статьѣ *Краски*.

КРАББЫ. (С. *Повар.*) Это родъ самыхъ малыхъ раковъ, не имѣющихъ клешней, но только ноги; привозятъ къ намъ оныхъ за рѣдкость изъ приморскихъ Остъ-и-Вестзейскихъ городовъ; почему и принуждены ихъ кушать такъ какъ они приготовлены въ маринадѣ.

КРАСКИ. (С. *Канд.*) Здѣсь говорится только о жидкихъ краскахъ, употребляемыхъ кандиторами къ подцвѣчиванію и раскрашиванію вещей, въ постольникахъ употребляемыхъ.

Жел-

Желтая. Когда цвѣтутъ желтыя лилїи, собери желтой пыли, находящейся во внутренности цвѣтовъ сихъ и высуши на солнцѣ. Размачивая послѣ водою розовою или простою, получишь желтую краску.

Зеленая. Возьми луку порею самаго зеленаго, однихъ только перьевъ; перемой, и давъ въ водѣ вскипѣть раза два, вынь и положи въ холодную воду; послѣ дай осохнуть и столки въ иготѣ. Выдави сквозь ветошку сокъ; приставь оной въ серебряной тарелкѣ на огонь, и увари половину: получишь зеленую краску. Таковую же краску можно тѣмъ же образомъ получать изъ листовъ шпинату и ангелики.

Красная. Возьми золотникъ кошенили, или испорченно называемой Канцелярскаго-сѣмя, столки въ маленькой иготѣ и вари въ горщечкѣ съ штофомъ воды и золотникомъ креморъ-тартру; обмочай временно лоскутокъ бумажки, и продолжай варенїе, пока бумага будетъ довольно ало краситься. Снявъ тогда съ огня, брось счепотку квасцовъ толченыхъ; дай устояться, и процѣди сквозь ветошку.

Синяя. Дѣлается изъ индигу, инако кубъ и лавра называемой краски. Надобно кусокъ оной взявъ, тереть съ теплою водою, вливъ оной не много на фарфоровое блюдцо, или въ раковину.

Сими четырью красками можно раскрашивать всякїя сухїя сахарныя печенїя, и подцвѣчивать глассы, кисели, желе и прочее. Можно изъ смѣси оныхъ по употребленїю живописцовъ производить разныя тѣни, какъ то: смѣсь желтой съ синею, производитъ краску зеленую; синїй съ алою, фиолетовую; зеленой съ синею, темно зеленую; алой съ желтою, помаранцовую. — Не должно употреблять кандиторамъ иныхъ красокъ, кромѣ соковыхъ; ибо многїя изъ нихъ вредны; на примѣръ: гуммигутъ, дающїй прекрасную желтую краску, составляетъ самое сильное рвотное; и ярь, есть ядъ.

Digitized by Google

КРЕМЫ. (С. *Канд.*) Кремъ собственно значитъ сметану или сливки, ту жирную и масловатую часть, которая отдѣляется отъ частей творожныхъ и кислыхъ. Сливки и сметана въ великомъ употребленіи въ поварнѣ и у кондиторовъ. Но какъ вошло въ обыкновеніе называть кремами различныя приготовленія, въ коихъ сметана или сливки составляетъ самую малую часть, или совсѣмъ не входитъ: то опишемъ здѣсь различныя оныхъ приготовленія.

Кремъ бархатной. Возьми полбутылки сливокъ и столько же свѣжаго молока, и вари на слабомъ огнѣ съ 32 золотниками сахару, помѣшивая лопаткою, чтобъ не сдѣлалось на поверхности пѣнки; когда уваришся половина, сними съ огня. Разотри въ двухъ или трехъ ложкахъ молока, съ горошину величиною, заквасы изъ телячьяго желудка, которую употребляютъ въ дѣланіе сыровъ (см. Сыръ,) и пять или шесть капель воды померанцовыхъ цвѣтовъ; вымѣшай это съ прежнимъ, процѣди сквозь сито на фарфоровое блюдо, поставь оное на горячую золу, накрывъ другимъ блюдомъ, на которое также насыпать горячей золы; отъ сего оной замшится, какъ бархатъ. Когда кремъ сядетъ, составь остынуть, и по томъ застуди на ледникѣ.

Кремъ Блуанской. Возьми свѣжихъ сливокъ, положи въ чашу, съ толченымъ сахаромъ и двумя корками съ лимоновъ, мѣлко скрошенными; взбивай голичкомъ, пока сдѣлается густо; тогда выложи горою на каменное блюдо, и подавай.

Кремъ взбитой. Положи въ чашу небольшую бутылку сливокъ, больше или меньше, въ разсужденіи заготовляемаго количества; положи сколько нужно толченаго сахару, щепотку гуммы драганту, столченой въ порошокъ, и немного розовой или померанцовыхъ цвѣтовъ воды; взбивай голичкомъ, чтобъ вздулось горою. Когда поднимется, дай отстояться немного; снимай тогда уполовною ложкою, и накладывай пирамидою на фар-

Digitized by Google

фарфоровое блюдо; гарнируй вокругъ тоненькими полосками цукату, и подавай.

Кремъ, взбитой съ земляникою и малиною. Взбивай голичкомъ штофъ густыхъ сливокъ, и подчимающееся пѣною клади на сито уполовною кандиторскою ложкою, чтобъ стекало въ подставленное каменное блюдо. Когда все взобьешь, возьми пригоршни ягодъ земляницы, или малины, протри сквозь сито, прибавь 16 золотниковъ толченаго сахару, смѣшай съ протертыми ягодами, а по томъ съ сливками, и предъ отпусканіемъ взбивай еще вѣничкомъ, и выклади на каменное блюдо.

Кремъ горою. Возьми бутылку добрыхъ сливокъ, и взбей голичкомъ въ густую пѣну; размочи съ горошину величиною заквасы телячьяго желудка въ двухъ или трехъ ложкахъ прѣснаго молока, пусти капель шесть воды розовой, или помаранцоваго цвѣту, выложи на каменное блюдо, и дай время остояться. Тогда посыпавъ сахаромъ, отпускай.

Кремъ для тортовъ. Возьми бутылку молока, разболтай въ немъ восемь яичныхъ желтковъ, съ тремя столовыми ложками крупичатой муки, нѣсколькими крупинами соли и полфунтомъ сахару; прибавь мѣлко скрошеной лимонной корки. Вари въ печномъ вольномъ духу, мѣшая лопашкою, пока кремъ сгустится. Дай остынуть, сдѣлай изъ тѣста тортной поддонокъ въ тортной сковородѣ, вымазавъ оную масломъ коровьимъ: тортъ этотъ можетъ быть какой угодно, на примѣръ миндальной, съ фисташками, или съ сахарнымъ варенъемъ. Запекши тортъ, наложи вышеписаннаго крему, взбивъ оной еще съ таковою же мѣрою сливокъ, или съ Чухонскимъ масломъ, и позапеки.

Кремъ дѣвичій. Возьми большой стаканъ хорошаго молока и бутылку сливокъ не очень густыхъ, четверть фунта, или больше сахару, четыре бисквита изъ горькаго миндалю; вари все вмѣстѣ на слабомъ огнѣ, и когда уварится четвертая доля, положи два

Digitized by Google

свѣжихъ пѣною взбитыхъ яичныхъ бѣлка, шесть капель воды цвѣтовъ помаранцовыхъ, или иной душистой, или зесту лимоннаго. Приставь кремъ этотъ на угольной жарокъ, мѣшай лопаткою, пока сгустится и начнетъ немного приставать къ лопаткѣ: процѣди тогда сквозь волосяное ситцо, и выложивъ на каменное блюдо, поставь въ холодное мѣсто. Когда остынетъ, гарнируй цукатомъ и разными живыми цвѣтами.

Кремъ земляничной. Возьми тарелку свѣжихъ перебранныхъ земляничныхъ ягодъ, ополосни, и сотри въ чашкѣ, или иготѣ; вари бутылку сливокъ и бутылку молока, прибавивъ сахару, пока уварится половина; дай остынуть немного, и положивъ землянцу, смѣшай; подбавь въ это съ горошину заквасы телячьяго желудка; когда кремъ остынетъ въ протепель, пропусти все сквозь ситко на фарфоровое, или каменное блюдо, поставь на горячую золу, накрой крышкою, на которую также насыпь горячей золы. Когда кремъ сядетъ, поставь въ холодное мѣсто, или на ледъ, до того времени, какъ подавать на столъ.

Кремъ изъ вина. Оботри на сахаръ съ одного лимону корку, выпусти на сахаръ этотъ шесть, или восемь яичныхъ желтковъ, прибавь кусокъ сахару, немного крупичатой муки и толченой корицы; разотри гораздо, и разведи бѣлымъ виномъ, смѣшаннымъ съ водою; приставь на огонь, мѣшай, пока сядетъ; тогда выложи на блюдо, застуди и гарнируй бисквитами. — Можно въ этотъ кремъ муки и не класть.

Кремъ изъ вина Шампанскаго. Взять пять яицъ, выпустить на каменную тарелку одни желтки и взбивать голичкомъ; по томъ влить полбутылки вина Шампанскаго, положить четверть фунта толченаго сахару, и все выложивъ въ кострюлю, приставить на жаровню, мѣшать безпрестанно, и когда сядетъ, выложить на блюдо.

Кремъ кервельной. Смотри *Кервель.*

Кремъ

Digitized by Google

Кремъ Королевинъ. Возьми большую бутылку сливокъ, приставь на огонь съ шеснатцатью золотниками сахару, и вари, пока укипитъ половина; снявъ съ огня, положи чайную маленькую ложечку воды померанцовыхъ цвѣтовъ, два яичныхъ бѣлка взбитыхъ пѣною, мѣшай на огнѣ голичкомъ, и кой часъ бѣлки сварятся, выложи на блюдо и дай застынуть.

Кремъ кофейной. Сварить покрѣпче кофе, слить съ гущи, смѣшать со сливками, гораздо помолошнѣе, и варить на жару, чтобъ больше сѣло; когда сгуститься, выложить на каменное блюдо, поставить оное на горячую золу, накрыть блюдомъ, на которомъ также насыпано горячей золы, чтобъ позапеклось. Послѣ остудивъ, подавать.

Кремъ крокантомъ. Разотри на блюдѣ, мало помалу выливая, четыре яичныхъ свѣжихъ желтка, съ бутылкою молока; прибавь корку, обтертую съ одного свѣжаго лимону, и довольно сахару толченаго; смѣшай все. Приставь въ печи въ вольной духъ, подгребши жарку и мѣшай лопаткою, пока сядетъ: убавляй мало по малу жару, и ложкою выкладывай кремъ на края блюда, такъ чтобъ на днѣ почти ничего не осталось, а на краяхъ сдѣлался бы высокой закроекъ: надобно остерегаться, чтобъ не пригорѣло, а только бы пристало къ блюду. Вынувъ изъ печи, зарумянь кремъ раскаленною желѣзною лопаткою, и подпуская конецъ ножа, сними окраекъ кольцомъ, остерегаясь разломить, и засушивъ въ печи, положи на то же блюдо, и подавай.

Кремъ легкой. Возьми по небольшой бутылкѣ молока и сливокъ, положи двѣ или три ложки толченаго сахару; вари, пока укипитъ половина: по томъ взбей бѣлки изъ двухъ свѣжихъ яицъ въ пѣну. Вмѣшай въ кремъ, и мѣшая на огнѣ, дай вскипѣть разъ пять или шесть, пусти не много воды померанцовыхъ цвѣ-

Digitized by Google

товъ; выложи на фарфоровое блюдо, и подавай, какъ остынетъ.

Кремъ лимонной. Съ шести или осьми лимоновъ обтереть на терку наружную желтую кожу; подъ нею находящійся бѣлый мякишь обрѣжь, а самый лимонъ изрѣжь въ тонкіе кружечки, и сѣмяна изъ нихъ выбери; сіи кружки съ обтертою кожею положить на блюдо, посыпать много толченымъ сахаромъ и дать нѣсколько часовъ постоять, чтобъ сахаромъ напиталось; около блюда плоскаго сдѣлай окраекъ, дай оному засохнуть, вымажь по томъ блюдо масломъ коровьимъ, нарѣжь ломтей сдобной булки, или лучше положи бисквитовъ; взбей не много прѣснаго молока съ двумя яицами и прибавкою сахару, обмочи въ это каждой ломоть, или бисквитъ, и положи на особливомъ блюдѣ, чтобъ молокомъ довольно напитались. По томъ на приготовленное съ закрайкомъ блюдо положи вопервыхъ слой ломтей или бисквитовъ, на оной слой кружковъ лимонныхъ, и такъ слоями класть остальные бисквиты и кружки. Сбей десять или двѣнатцать яицъ со сливками и сахаромъ въ пѣну, выложи на блюдо такъ, чтобъ положенные бисквиты и кружки лимону совсѣмъ покрыло. Таковымъ образомъ наполненное блюдо поставь въ тортную сковороду, на небольшое дѣло подсыпаннаго въ нее песку или соли, и закопавъ въ умѣренной угольной жаръ, запеки.

Кремъ лимонной инымъ образомъ. Обтеревъ съ осьми лимоновъ желтую корку, сокъ изъ оставшихъ лимоновъ, надрѣзавъ оные по срединѣ, начисто выдавить; этотъ сокъ процѣдить въ кострюлю сквозь сито, и прибавивъ много сахару, и нѣсколько густовато уваривъ, снять съ огня. Между тѣмъ растертаго Чухонскаго масла безъ соли распустить до густоты жидкаго киселя, и продолжая мѣшать ложкою, выпустить въ него десять или двѣнатцать яицъ съ бѣлками, одно по другомъ, также сливокъ по благоусмотрѣнію, съ ма-

малою долею соли; по томъ съ сахаромъ сваренной лимонной сокъ и обтертую корку въ это же положить, и все перемѣшать. Приготовить блюдо съ искуснымъ окрайкомъ изъ тѣста, вымазать оное коровьимъ масломъ, положить на дно ломтей Французскаго хлѣба, до желта поджаренныхъ, вылить на это взбитую смѣсь, поставить въ тортную сковороду, и запечь по вышесказанному. — Таковымъ же образомъ дѣлаютъ и *Помаранцовой* кремъ.

Кремъ малинной. Оной дѣлаютъ тѣмъ же образомъ, какъ земляничной, (см. Кремъ Земляничной), съ тою только разностью, что снимая молоко съ огня, когда оное довольно уварится, положить два яичныхъ желтка свѣжихъ, растертыхъ съ двумя ложками сливокъ, приставить на минуту на огонь, мѣшая ложкою, чтобъ только яицы сварились, не давая вскипать; впрочемъ поступать, какъ сказано о земляничномъ кремѣ.

Кремъ мармированной. Сварить сливки тѣмъ же образомъ, какъ и для другихъ кремовъ, и горячій выложить на фарфоровое блюдо; въ тожь время влить сверху въ одно мѣсто соку малиноваго, или инаго цвѣту, перемѣшать вилкою по крему; отъ сего выдетъ мармированной. Подавать холодный.

Кремъ миндальной. Возьми по небольшой бутылкѣ сливокъ и молока, положи въ кострюлю съ ложкою крупичатой муки, и размѣшай, чтобъ соединилось. По томъ выпусти десять или 12 яичныхъ желтковъ, подбавь немного корицы, лимонной корки, сахару и горсть мягко столченыхъ миндальныхъ ядръ; мѣшай все это съ молокомъ на огнѣ до вскипѣнія: тогда выложи на блюдо, и когда остынетъ, усыпь кремъ мѣлко изрубленнымъ миндалемъ, съ сахаромъ смѣшаннымъ, и прижарь отовсюду раскаленною желѣзною лопаткою, чтобъ позашершавилось.

Кремъ мороженой. Возьми шесть ядръ миндалю сладкаго, вари съ бутылкою сливокъ, пока раза два вски-

Digitized by Google

вскипитъ; сними съ огня и прибавь не много воды помаранцовыхъ цвѣтовъ и консерву, ежели оной есть; оботри корку съ одного свѣжаго лимону на полфунта сахару, положи оной туда же; дай стоять четверть часа; по томъ процѣди сквозь сито; а въ мороженицу складывай тогда, какъ замораживать.

Кремъ по Англински. Возьми два яичныхъ желтка, 32 золотника сахару, 16 золотниковъ корки лимонной и помаранцовой вареной въ сахарѣ, и 40 золотниковъ фисташечныхъ облупленныхъ ядръ; столки все это, смочивъ фунтомъ съ четвертью молока прѣснаго; по томъ вари на слабомъ огнѣ на жаровнѣ, мѣшая въ предосторожность, чтобъ не пригорѣло ко дну кострюли. Поваривъ, пусти шесть капель воды помаранцовыхъ цвѣтовъ, и выложивъ на блюдо, держи надъ огнемъ, пока къ краямъ прикипитъ; посыпь гораздо сахаромъ, и позарумянь раскаленною лопаткою.

Кремъ по Италіански. Положи въ чашу около бутылки сливокъ, бѣлки и желтки изъ двухъ свѣжихъ яицъ, три ложки сахару толченаго и немного воды помаранцовыхъ цвѣтовъ; взбивай голичкомъ, пока сгустѣетъ: выложи на глубокую тарелку, осыпь края толченымъ сахаромъ, чтобъ не расплывалось; запеки на горячей золѣ; наложи сверху крышку тортной сковороды съ жаромъ, смѣшаннымъ съ золою; когда пропечется, остуди и подавай.

Кремъ, покрытой глассомъ. Сдѣлавъ кремъ по Португальски, какъ сказано ниже, выложи на блюдо, и покрой глассомъ, сдѣланнымъ изъ толченаго сахару, смѣшаннаго съ взбитымъ яичнымъ желткомъ и нѣсколькими каплями воды помаранцовыхъ цвѣтовъ. Наложивъ глассъ довольной толщины, засуши раскаленною лопаткою, державъ поодаль, чтобъ не покраснѣло.

Кремъ помаранцовой. Оной дѣлается, какъ выше описано объ лимонномъ вторымъ способомъ. Взять либо однихъ горькихъ помаранцовъ, или пополамъ съ лимонами;

Digitized by Google

нами; но должно класть больше сахару къ уменьшенію горечи. Иногда въ этотъ кремъ прибавляютъ легкаго квасу яблокъ; очистивъ нѣсколько оныхъ, стереть на терку и сварить съ лимоннымъ и помаранцовымъ сокомъ и съ сахаромъ; а естьли выдетъ густо, развесть бѣлымъ виномъ и пропустить сквозь сито. Въ этомъ случаѣ снимки оставляются, замѣняютъ ихъ яблоки, а вмѣсто соли кладутъ толченую корицу.

Кремъ по Португальски. Возьми около бутылки хорошаго молока и съ полбутылки добрыхъ сливокъ, желтки изъ трехъ яицъ, толченаго сахару, кусокъ корицы и немного лимонной мѣлко скрошенной корки; свари это, гораздо мѣшая лопаткою, пока начнетъ сгущаться; тогда выложи на фарфоровое блюдо, и остудивъ, подавай.

Кремъ съ водою. Взбивай бѣлки и желтки отъ четырехъ свѣжихъ яицъ, съ бутылкою ключевой воды, лимонною коркою, дробно скрошеною, сокомъ, выдавленнымъ изъ лимону, и тритцатью двумя золотниками сахару; процѣди все сквозь салфѣтку дважды, или трижды; вари на жаровнѣ въ блюдѣ надъ слабымъ огнемъ, давая только перебираться, и мѣшая ложкою, пока начнетъ сгущаться; тотчасъ выложи на блюдо, и остудивъ, подавай.

Кремъ съ водою помаранцовыхъ цвѣтовъ. Возьми бѣлки отъ восьми или десяти яицъ, и взбей оные въ снѣгъ, прибавь немного сахару, объ лимонъ натертаго, полбутылки молока, и нѣсколько воды помаранцовыхъ цвѣтовъ; все это поваривъ въ кострюлѣ, выложи на блюдо, зарумянь раскаленною лопаткою, и остудивъ, подавай.

Кремъ сженой. Сдѣлай доброй кремъ какого ни есть роду, молочной или изъ вина; когда оной остоится, предъ тѣмъ, какъ посылать на столъ, усыпь оной густо толченымъ сахаромъ, и раскаленною лопаткою, обшеревъ оную чисто, обожги сахаръ, чтобъ стопился.

Ло-

Лопашкою надобно водить близко, чтобъ сахаръ отъ пылу потемнѣлъ, и тотчасъ подавать: ибо постоявъ, сахаръ отмякнетъ.

Кремъ снѣгомъ. Положи въ чашу около бутылки сливокъ, съ бѣлкомъ одного свѣжаго яица, четырьмя ложками толченаго сахару, шестью каплями воды померанцовыхъ цвѣтовъ; взбей голичкомъ, и садящееся густою пѣною снимай уполовною ложкою, клади въ корзинку ивовыхъ прутьевъ, устлавъ дно оной флеромъ, или ветошкою, чтобъ жижа стекла; чрезъ часъ времени выложи на блюдо и посылай.

Кремъ створоженной. Возьми около бутылки сливокъ и столько же добраго молока, взогрѣй столько, чтобъ палецъ терпѣть могъ; размочи закваски телячьяго желудка (смотри *Лафтъ*), съ горошину величиною, въ двухъ или трехъ ложкахъ молока, и смѣшай со сливками; процѣди въ сито или сквозь салфетку въ чашу; по томъ выложи въ корзину, чтобъ жижа стекла; творогъ выклади на форфоровое блюдо, и облей сливками, размѣшанными съ толченымъ сахаромъ.

Кремъ съ фисташками. Оной дѣлается также, какъ миндальной, кромѣ, что употребляются въ него вмѣсто миндалю ядра фисташекъ. Смотри выше Кремъ миндальной.

Кремъ тресучій. Свари три четверти бутылки густыхъ сливокъ, съ малымъ количествомъ сахару; когда треть уварится, положи два яичныхъ бѣлка, взбитыхъ въ пѣну, съ нѣсколькими каплями воды померанцовыхъ цвѣтовъ; приставь на минуту на огонь, мѣшая безпрестанно голичкомъ, только для того, чтобъ яичные бѣлки сварились; выложи на блюдо, и остудивъ, подавай.

Кремъ цвѣтной. Оной дѣлается изъ вареныхъ сливокъ, въ которыя еще горячія подпускается соку ягодъ, какія случатся по времени году; зимою подцвѣчиваніе это производится красками, описанными въ семъ Словарѣ

варѣ въ статьѣ *Краски*. Можно произвесть оными желаемый цвѣтъ въ кремѣ, и сообщить какой угодно вкусъ подмѣсью ягодниковъ и духовитыхъ вещей.

Кремъ чайный. Взварить молока со счепотью зеленаго чаю; по томъ замѣсить въ кострюлѣ свѣжаго масла съ малою долею крупичатой муки и десятью или дюжиною яичныхъ желтковъ, также положить кусокъ сахару; а по томъ выливъ на это сквозь сито взваренное съ чаемъ молоко, на огнѣ взбивать голичкомъ, и когда сгустится, выложить на блюдо, посыпать сахаромъ, и остудивъ, подавать.

Кремъ шоколадной. Натереть шоколаду на терку, и разведя сколько нужно молокомъ, съ кускомъ сахару и корицы взварить; во время варенія размѣшивать, подпустивъ около осьми яичныхъ желтковъ; выложить на блюдо, остудить, и гарнировавъ бисквитами, подавать. — Естьли шоколаду сберегать, можно подложить въ этотъ кремъ подожженной до темна крупчатой муки.

Кремъ шоколадной другимъ образомъ. Взять кусочикъ сахару, натертаго шоколаду, 10 или 12 яичныхъ желтковъ, размѣшать на сливкахъ въ надлежащую густоту и выложить на фарфоровое блюдо. Приставить на огонь полну кострюлю воды, поставить на оную блюдо таковымъ образомъ, чтобъ вода вскипая на кремъ, брызгать не могла; варить воду; а когда кремъ начнетъ густѣть, выложить оной на блюдо, посыпать сахаромъ, и, естьли угодно, и корицею. — Смотри IV Часть Поварня Мѣщанская, въ главѣ XIII., о Кремахъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Сливки составляютъ существо мягчащее, очень питательное, бальсамическое, и пищу полезную для всѣхъ желудковъ здоровыхъ, и особъ, имѣющихъ тѣлодвиженія; но по своей жирности людямъ сложенія нѣжнаго, имѣющимъ желудокъ слабый, составляютъ пищу тя-

Digitized by Google

тяжелую къ сваренію, и замедленіемъ сего удобную къ закисанію: между тѣмъ надобно остерегаться только излишества въ употребленіи. Мало людей, которымъ бы кремы всѣ вообще вредить могли.

КРЕНДЕЛИ. (С. *Прислѣш.*) Есть оныхъ разные роды, но большею частью состоятъ въ трехъ разборахъ главныхъ, именно: въ здобныхъ, прѣсныхъ и сладкихъ.

Крендели сдобные. Для оныхъ употребляется тѣсто сдобное, или слоеное. (См. статью *Тѣсто.*) По сваляніи и приготовленіи онаго надлежащимъ образомъ, надобно передѣлать оное въ крендели, и запекать на бумагѣ, посыпанной мукою, или доскѣ деревянной, или жестяныхъ листахъ, въ печи.

Крендели сдобные съ изюмомъ. Надобно къ сему взять тѣста сдобнаго или мягкаго, и переваливая оное, класть изюмъ, или коринку; а естьли употребляется тѣсто слоеное, то изюмъ класть въ то время, какъ тѣсто въ послѣдній разъ перекатываютъ. Впрочемъ запекать въ печи.

Крендели прѣсные. Употребляется въ нихъ прѣсное тѣсто, о которомъ смотри въ статьѣ *Тѣсто.*

Крендели прѣсные опарные. Вопервыхъ поставить опару изъ пшеничныхъ отрубей на холодной водѣ, развести оную горячею водою, чтобъ сдѣлалось какъ парное молоко, и подбавивъ ложку хорошихъ пивныхъ дрожжей, дать взойти. Тогда процѣдивъ сквозь сито, подбить пшеничною мукою, и еще дать взойти: тогда свалять на этой опарѣ съ крупичатою мукою не очень крутое тѣсто, передѣлать оное въ крендели; обварить каждой въ кипящей водѣ; спрыснуть солью, или безъ оной, сажать въ печь, остерегаясь, чтобы не пригорѣли.

Крендели сладкіе. Оные могутъ быть дѣланы изъ сдобнаго тѣста съ прибавкою сахару; таковые золотятъ яичнымъ желткомъ. *Прѣсные* мѣсятъ на яичныхъ

жел-

Digitized by Google

желткахъ съ мололомъ и прибавкою сахару; можно подбавлять въ нихъ и мягко столченаго миндалю; таковые называются миндальными.

Крендели сладкïе оларные. Взять молока стаканъ, ложку дрождей пивныхъ, подмоложенныхъ прежде подбивкою отрубей, десять желтковъ яичныхъ, разбитыхъ мутовкою, горсти двѣ муки крупичатой, сахару толченаго чайную чашку; взболтать мутовкою и дать этой опарѣ взойти. Когда взойдетъ, мѣсить съ крупичатою мукою не крутое тѣсто, а таковое, какъ для папушниковъ. Тѣсто это передѣлать въ большïе крендели; между тѣмъ печь чтобы была готова, и когда крендели поднимутся, сажать ихъ. Послѣ позолотить яичнымъ желткомъ.

КРЕПИНЪ, *родъ фаршу.* (С. *Повар.*) Возьми поперечной ломоть отъ телячьяго ссёку, кусокъ ветчиннаго сала, обланшируй въ кипяткѣ. Изруби съ свинымъ подчеревкомъ, или говяжьимъ мозгомъ изъ костей, или саломъ, луковицами, рокамболемъ, солью, перцомъ и душистыми травами. Столки все въ иготѣ, прибавивъ малое дѣло сливокъ, или молока, желтку яичнаго и нѣсколько печеницъ. Обверни этотъ фаршъ въ крепинъ (то есть здоръ, или жиромъ проростшая перепонка) подобïемъ калбасы, зажарь румяно въ тортной сковородѣ, и подавай въ числѣ орсдевровъ или поддачь.

Крепинъ бѣлой. Сдѣлай фаршъ изъ бѣлаго мяса пуларды вареной, вымя, сала говяжьяго и ветчиннаго обвареннаго, съ петрушкою, цибулею, крошеными печеницами, малымъ зубкомъ чесноку; все изрубивъ, столки, приправь солью, перцомъ, мякишемъ Французскаго хлѣба смоченнымъ сливками, и смѣшаннымъ съ толченымъ миндалемъ. Миндаль этотъ должно приварить съ сливками; разбить пять яичныхъ желтковъ на сливкахъ, приварить, не допуская чтобъ свернулись яичницею; положи въ фаршъ, и все перемѣшай гораздо. Возьми здоръ, вымоченной въ водѣ, дай оному осякнуть,

Digitized by Google

и положи въ кострюлю, которой дно устлать гладко ломтями сала ветчиннаго; наложи на здоръ фаршъ, посрединѣ онаго сдѣлай ямку, въ которую положи рагу изъ телячьяго потроху, печенокъ съ трюфелями или печерицами, влей желтку яичнаго, смѣшаннаго со сметаною; наложи еще сверху фаршу, накрой здоромъ, сгладь взбитымъ яицомъ, и запеки на маломъ огнѣ въ брезѣ. Когда поспѣетъ, дай отечь салу, и выложивъ на блюдо, облей кулисомъ бѣлымъ. См. *Кулисъ*.

КРЕССЪ. (С. *Повар.*) Два онаго рода, садовой и ключевой. Употребляются оба въ салаты и начинки. Ключевымъ крессомъ обыкновенно начиняютъ пулардъ и индѣекъ жаримыхъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Крессы составляютъ растѣніе здоровое и согрѣвающее; многіе желудки съ трудомъ оной переваряютъ. Особамъ нѣжнымъ, провождающимъ жизнь сидячую, и имѣющимъ слабой желудокъ, не худо отъ оныхъ воздержаться. Одержимымъ скорбутомъ, коимъ трава эта крайне полезна, когда желудокъ ихъ не можетъ варить оную, можно сокъ, выжатый изъ крессу, класть въ разныя кушанья.

КРОВЬ. (С. *Повар.*) Временемъ употребляютъ въ поварнѣ кровь животныхъ; однако не одну, но въ смѣси. Какимъ бы образомъ оная ни была приготовлена, на примѣръ свиная въ калбасахъ, заячья въ соусахъ изъ этой дичины, и нѣкоторыхъ рыбъ, составляетъ пищу крайне не здоровую, отъ которой могутъ быть очень вредныя слѣдствія.

КРОВЯНАЯ ПЕРЕПЕЧА, или *Гогъ*. (С. *Повар.*) Это приготовленіе телячей печени, въ которое входитъ жиръ и кровь свиная или телячья. Блюдо сіе не здоровое по причинѣ крови, тяжелое желудку, легко въ ономъ скипающееся, и сообщающее крови много мокротъ грубыхъ и нечистыхъ.

КРО-

Digitized by Google

КРОКАНЪ, или *Каракантъ*. (С. *Канд.* и *Присльш.*) Родъ хлѣбеннаго, которому придаютъ разныхъ видовъ фигуры, на прим. корону на поддонкѣ того же тѣста. Испекши крокантъ, гарнируютъ оной конфектами, и усыпаютъ сахарными песками разныхъ цвѣтовъ, а дно усыпаютъ подобіемъ парперъ.

Крокинъ карамельной. Смажь кострюлю Прованскимъ масломъ, и сахаръ, сваренной въ карамель, съ вилокъ пускай веревочками по кострюлѣ, и втыкай въ него мѣстами кусочки фисташныхъ ядръ. Вылivъ фигуру, укрась оную нитками карамелю наподобіе кружева.

Крокантъ малой. Сдѣлай тѣсто крокантное по сказанному въ послѣднемъ отдѣленіи этой статьи, раскатай очень тонко и разними рѣзцомъ въ малые листки; каждой кусокъ положи въ форму маленькихъ здобныхъ пирожковъ, и запеки въ вольномъ печномъ духу. Когда спекутся и остынутъ, наложи на нихъ ягоднику смороднинаго, или инаго варенья.

Крокантъ малой массепанной. Сдѣлай тѣсто массепанное, взявъ по равной мѣрѣ миндалю сладкаго и сахару; пообсуши оное въ сковородкѣ на маломъ огнѣ. Когда оное къ рукамъ приставать не станетъ, выложи оное и бей скалкою. Сдѣлай изъ онаго маленькихъ поддонковъ, обрѣзавъ рѣзцомъ, и загнувъ окрайки, засчипывая пальцами; положи въ маленькія пирожныя формы, и запеки въ самомъ вольномъ духу. По спеченіи вынь, остуди и положи въ нихъ комподу абрикознаго, или другаго.

Крокантъ большой. Положи въ кострюлю сахару, и вливъ немного воды, вари, пока сыропъ пожелтѣетъ. Тогда возьми тазъ, опрокинь, помажь снаружности Прованскимъ масломъ; захватывай сахару на ложку и окладывай вокругъ таза узоромъ; сними этотъ крокантъ, положи на блюдо и гарнируй миндалемъ.

Digitized by Google

Кроканное тѣсто. Возьми сахару, муки крупичатой, яичнаго бѣлку, воды помаранцовыхъ цвѣтовъ или розовой, и замѣсивъ, укатывай скалкою, чтобъ сдѣлалось вязкое тѣсто. Опрокинутую кострюлю или тазъ смажь коровьимъ масломъ, и разрѣзавъ тѣсто въ полоски, выкладывай кроканъ около тазу; естьли угодно, можно кроканъ загласировать. Запеки и сними съ тазу осторожно, чтобъ не разломить. Надобно его прежде остудить, по томъ пригрѣть у печнаго устья, и снимать тогда, какъ отъ тазу отстанетъ. Сдѣлай поддонокъ изъ миндальнаго тѣста, уклади оной вареньями въ узоръ, помажь кроканъ растопленнымъ коровьимъ масломъ и усыпь сахарными разноцвѣтными песками.

КРОКЕТЫ. (С. *Повар.*) Это родъ фаршу, дѣлаемаго разной величины. Самые крупные, въ куриное яицо величиною, составляютъ блюда въ орсдеврахъ; а дробные въ орѣхъ, служатъ къ гарнированію разныхъ блюдъ. Возьми бѣлаго мяса отъ пулярды, также куринаго и рябцоваго; изруби сіи мяса, съ прибавкою ветчиннаго сала обваренаго, вымя варенаго, телячьяго потроху, трюфелей, печерицъ, мозгу изъ костей, мякишу бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молокѣ, душистыхъ травъ, малой доли свѣжаго творогу, и смочивъ молокомъ, все изруби мягко, приправь солью и пряностьми; замѣси на четырехъ или пяти желткахъ и двухъ бѣлкахъ яичныхъ. Для крупныхъ крокетовъ раскатай фаршу сего, смочивъ взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ, обваляй въ толченомъ пшеничномъ сухарѣ, и тотчасъ жарь въ салѣ, или коровьемъ маслѣ. Дробные крокеты подѣлавъ, омочай въ жидкомъ тѣстѣ, или также обваливай въ сухарѣ и жарь.

КРОЛИКЪ. (С. *Повар.*) Животное, довольно знакомое; два кроликовъ рода, домовые и дикіе; послѣдніе только хороши къ поваренному употребленію. Хотя велико сходство между кроликомъ и зайцомъ, но много

Digitized by Google

го разноты во вкусѣ ихъ мясъ: кроликово мягче и сочнѣе. Зимою кролики лучше, нежели лѣтомъ. Къ различенію молодаго кролика отъ стараго надобно пощупать въ переднихъ ногахъ суставъ повыше локтя; естьли оной малъ и величиною съ сочевичное зерно, вѣрной знакъ, что кроликъ молодой; сверхъ того у молодаго кролика морда остръе, а уши мягче, нежели у стараго.

Кроликъ въ брезолях. Возьми двухъ кроликовъ, разними на четверо, обери съ костей мясо и сбереги кожу, мясо покрывающую: сдѣлай фаршъ изъ мяса и печенокъ кроликовыхъ, съ телячьимъ саломъ, говяжьимъ и ветчинымъ обвареннымъ, солью, перцомъ, душистыми травами и капорсами рубленими; столки все въ иготѣ; замѣси на двухъ или трехъ яичныхъ желткахъ. Распростай кусокъ кожи, (это разумѣется не шкура съ шерстью, но вторая, мясо покрывающая), наложи фаршу, скатай и обвяжи ниткою. Вари, когда все передѣлаешь, въ брезѣ, съ морковью, пустарнакомъ, лавровымъ листомъ, кишнецомъ, смочивъ бульіономъ; варенїе производи на маломъ огнѣ. По сваренїи вынь эти брезоли, дай отечь съ нихъ соку; которой выложи въ другую кострюлю, прибавь эссенціи ветчинной, опенокъ рубленыхъ, дай напитаться, увари, накати жюсомъ и вылей на брезоли, посыпавъ крошеныиъ эшалотомъ, и приправь все лимоннымъ сокомъ.

Кроликъ въ бумажках. Разними кролика на пятеро, разбей въ немъ большія кости, сдѣлай фаршъ изъ печенокъ кроликовыхъ, съ тертымъ ветчиннымъ саломъ, петрушкою, цибулею, печерицами, чеснокомъ, эшалотомъ; все изрубивъ, приправь солью и перцомъ. Положи на бумажку, смазанную масломъ, ломоть ветчиннаго сала, немного фаршу и кусокъ кролика, сверху наложи фаршемъ и еще саломъ; заверни бумагу. Таковымъ образомъ передѣлавъ прочїе куски, зажарь на рашпарѣ и посылай въ бумажкахъ.

Digitized by Google

Кроликъ въ гратинѣ. Разнявъ кролика на части, уклади кострюлю ломтями ветчиннаго сала, телятины и ветчины, отрѣзанными равно; положи на это части кролика, спрысни немного солью, накрой саломъ; вари въ брезѣ съ пучкомъ душистыхъ травъ, гвоздикою, базиликомъ и лавровымъ листомъ; изруби печенку, съ петрушкою, цибулею, печерицами, двумя яичными желтками, тертымъ шпекомъ, солью и перцомъ. Положи этотъ фаршъ распростравъ на блюдо, и дай на огнѣ слабомъ прикипѣть; сними оной и дай салу стечь. Когда кроликъ поспѣетъ, вынь онаго и ветчину, слови съ соуса жиръ, накати немного кулисомъ и жюсомъ, дай вскипѣть, слови еще жиръ и процѣди сквозь сито. Положи части кролика на фаршъ, а между оными по куску ветчины; поставь блюдо въ печь поразогрѣть, и облей процѣженнымъ соусомъ.

Кроликъ въ калбасѣ. Вари штофъ молока съ тремя луковицами, изрѣзанными кружками, прибавивъ кишнецу, петрушки, цибули цѣлкомъ, тьмину, лавроваго листу и базилику; дай выкипѣть трети, процѣди сквозь сито, положи въ это нѣсколько изрубленныхъ печенокъ кроличьихъ, полфунта подчеревка свинаго, скрошеннаго дробными жеребейками, немного соли и пряностей; выпусти десять, или дюжину желтковъ яичныхъ; вари на маломъ огнѣ, мѣшая безпрестанно. Смѣшавъ все, и не допустивъ очень разгорячѣть, начинивай этимъ вычищенныя свиныя кишки, отрѣзавъ въ четверть аршина длиною, не очень ихъ наполняй, чтобъ во время варенія не полопались. Отваривай калбасы въ водѣ съ солью четверть часа. Когда наколовъ булавкою, увидишь, что выступаетъ только жиръ, значитъ, что поспѣли. Держи ихъ въ холодной водѣ, а для стола жарь на рашпарѣ. Подаютъ ихъ сухія въ числѣ поддачь.

Кроликъ въ кострюлѣ. Разнявъ онаго на четверо, сбереги печенки, нашпекуй крупнымъ шпекомъ

и

Digitized by Google

и ветчиною, сдѣлай брезъ по сказанному выше о кроликѣ въ брезоляхъ, положи въ него части и поставь въ печь, или въ сковороду тортную, припустивъ огонь снизу и сверху. Возьми кулису телячьяго и ветчинаго, въ которыхъ варены корни поваренные, печерицы и трюфели. Столки въ иготѣ печенки, смочивъ немного помянутымъ кулисомъ, и выложи въ кострюлю въ кулисъ; привари и пропусти сквозь сито. Когда мясо кроличье поспѣетъ, дай оному отечь и положи въ кулисъ напитаться, накрывъ кострюлю и поставивъ на горячую золу. Выложи мясо на блюдо и облей кулисомъ. Этотъ самой кулисъ служитъ для кролика въ пирогѣ горячемъ.

Кроликъ въ пулетонѣ. Разнявъ кролика на части, свари въ брезѣ. Возьми телячьяго потроху обвареннаго, печерицъ и трюфелей, скроши жеребейками, прижарь съ кускомъ коровьяго масла, пучкомъ травъ, огусти варенїемъ, а по томъ накати бульїономъ и жюсомъ, слови жиръ; и когда почти сварится, положи кулису. Уваривъ и произведши хорошїй вкусъ приличными приправами, положи мясо, сваренное въ брезѣ и дай остынуть. Между тѣмъ сдѣлай годиво изъ телячьяго ссѣку, съ говяжьимъ саломъ, петрушкою, цибулею, печерицами; сруби все это, приправь перцомъ и замѣси на двухъ яичныхъ желткахъ. Этимъ годиво уклади пупетонную сковороду дно и стѣны (или употреби небольшую кострюлю), вылей рагу въ средину, наложи годивомъ, и вари въ тортной сковородѣ, или засыпавъ горячею золою. Когда поспѣетъ, вынь пупетонъ, или эту перепечу, остерегаясь разломить, положи на блюдо, отеревъ жиръ, вырѣжь ямочку, и налей процѣженнаго соку.

Кроликъ въ пирогѣ горячемъ. Отними у кроликовъ головы, отдѣли печенки, нашпекуй мясо крупнымъ шпекомъ, приправь солью, перцомъ и другими пряностьми, душистыми травами, петрушкою и цибулею.

Digitized by Google

Сдѣлай пирогъ по обыкновенію. Постели въ немъ тертаго ветчиннаго сала, душистыхъ травъ, спрысни солью, перцомъ и другими пряностьми; на это уклади кроликовъ, разнятыхъ въ части, наложи саломъ съ вышеписанными приправами, покрой ломтями телятины и сала; наложи крышку пирожную, позолоти и посади въ печь. Въ кострюлю положи ломтей телятины и ветчины, луковицъ, моркови, а сверхъ сего печенки и жарь. Когда печенки прохватитъ, вынь и столки оныя, прочее вари. Давъ укипѣть, положи немного растопленнаго шпеку, счепоть муки; вымѣшай и смочи жиромъ, приправь душистыми травами, цѣлыми дробными луковицами, гвоздикою, петрушкою, печерицами и трюфелями, двумя или тремя кусочками корки бѣлаго хлѣба; дай прѣть полчаса; вынь телятину и ветчину; разотри печенки и съ ними пропусти кулисъ сквозь сито, и держи это на горячей золѣ. Когда пирогъ испечется, сними крышку, вынь ломти телятины, положи пирогъ на блюдо; вылей въ пирогъ кулисъ, накрой и подавай горячій въ числѣ главныхъ блюдъ.

Кроликъ въ пирогѣ холодномъ. У кроликовъ переломай большія кости, нашпекуй крупнымъ шпекомъ и ветчиною; приправь по сказанному о пирогѣ горячемъ; уклади въ холодной пирогъ по обыкновенію, съ лавровымъ листомъ, Чухонскимъ масломъ, толченымъ ветчиннымъ саломъ, приправь солью, перцомъ, душистыми травами и другими пряностьми, накрой пирогъ по обыкновенію, обдѣлай и испеки. — Таковымъ образомъ дѣлаются пироги съ индѣйкою, утками, тетеревями, рябцами, бекасами, пулардами и другими птицами.

Кроликъ въ терринѣ. Отнявъ у кроликовъ головы, разними мясо на четверо и наложи ломтями ветчиннаго сала; устели кострюлю ломтями телятины и ветчины; штуки кроликовъ обжарь въ растопленномъ шпекѣ, и уклади въ кострюлѣ съ солью, перцомъ, травами и кореньями поваренными, луковицами, гвоздикою,

Digitized by Google

кою, зубкомъ чесноку; накрой ломтями шпеку, жарь на маломъ огнѣ въ ихъ соку. Выложи въ террину, подбавь къ находящемуся въ кострюлѣ соку кулису, привари, слови жиръ, процѣди, выдави сокъ изъ двухъ помаранцовъ и вылей на мясо.

Кроликъ въ тортѣ. Разними большихъ и молоденькихъ кроликовъ на части, поджарь въ растопленномъ шпекѣ, съ прибавкою поджаренной муки, душистыхъ травъ, соли, перцу, цибули, мушкату и бульіону; дай остынуть. Сдѣлай въ тортной сковородѣ поддонокъ торта съ закрайками изъ хорошаго тѣста, гарнируй сморчками и трюфелями, тертымъ шпекомъ, клади части кроликовъ, накрой тѣмъ же тѣстомъ; пеки, и когда проспѣетъ въ половину, положи соусу изъ кострюли, въ которой кролики жарены; допеки, а подавая, подави соку изъ помаранца.

Кроликъ въ фрикасѣ куриномъ. Разнявъ кроликовъ въ части, вымачивай долго въ водѣ; изготовь по сказанному о грудинѣ телячей въ куриномъ фрикасѣ. Смотри телячья грудина.

Кроликъ галантинами. Возьми двухъ молодыхъ кроликовъ, обери ихъ мясо съ костей, сдѣлай изъ онаго фаршъ съ телятиною, обжарь въ салѣ говяжьемъ и салѣ ветчинномъ обваренномъ, замѣси на пяти или шести яичныхъ желткахъ, приправь солью, перцомъ и наложи этотъ фаршъ на вынутыя мѣста кроликовъ и сгладь. Возьми сала ветчиннаго, трюфелей, ядръ фисташныхъ, желтокъ яичной, въ густую сваренной; изрѣжь все полосками и клади на фаршъ слоями всего этого, слой сала, трюфелей, ядръ и желтку; накрой сверху тѣмъ же фаршемъ, обмажь взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ и сгладь ножемъ. Обверни кроликовъ въ ветчинное сало и ветошку, обвяжи нитками, и задерживай въ брезѣ. Когда поспѣютъ, дай остынуть въ ихъ брезѣ. Вынь по томъ, разними въ ломти, клади оные на блюдо, на которомъ подавать, облей хорошею эссенціею,

ею, извлеченною изъ ломтей телятины, ветчины и мяса кроликовъ; огусти эту эссенцію варенїемъ, смочивъ Шампанскимъ виномъ и кулисомъ. Приправь пряностьми, процѣди сквозь сито, вылей на ломти, и дай напитаться, поставивъ въ тортной сковородѣ въ горячую золу.

Кроликъ гателетами. Взявъ двухъ молодыхъ кроликовъ, разними въ части. Положи въ кострюлю ломтей телятины и ветчины, а на это кроликовы части, съ пучкомъ травъ, солью и перцомъ; покрой ломтями шпеку, взлей немного растопленнаго шпеку и упаривай на маломъ огнѣ. Когда мясо кроличье поспѣетъ, вынь оное, взоткни на серебрянные гателеты, или вертѣлки; обмочи въ яицо взбитое, обваляй въ толченомъ пшеничномъ сухарѣ, обмочи въ сокъ, въ которомъ мясо прѣло, еще обваляй сухаремъ и зажарь. Сокъ въ кострюлѣ накати кулисомъ, слови жиръ, процѣди, приправь вкусно, вылей на гателеты и подави на нихъ лимону.

Кроликъ эсклопомъ. Задержи кролика въ брезѣ, а между тѣмъ сдѣлай рагу изъ телячьяго потроху, печенокъ, пѣтушьихъ гребней, печерицъ, трюфелей и опенокъ. (См. статьи *Брезъ и Рагу.*) Когда кроликъ поспѣетъ, и по вынутіи отечетъ, положи его въ рагу, и дай въ ономъ остынуть. Сдѣлай въ тортной сковородѣ поддонокъ изъ слоенаго тѣста, положи въ него кролика и рагу; накрой тѣстомъ и запеки въ печи по обыкновенію. Должно, чтобъ этотъ пирогъ былъ сухъ; выпрокинь его на блюдо, сдѣлай посрединѣ скважину, налей кулису, и подавай въ числѣ главныхъ блюдъ. Всякаго роду мяса, птицъ и дичину можно готовить въ эсклопѣ таковымъ же образомъ.

Кроликъ жареной. Старыхъ и молодыхъ кроликовъ, обнявъ, выпотрошивъ, оставить въ нихъ печенки; позапечь немного, нашпековать дробнымъ шпекомъ и жарить на вертѣлѣ румяно.

Кро-

Digitized by Google

Кроликъ жиблотомъ. Разнявъ кролика въ части, обжарить въ коровьемъ маслѣ, съ пучкомъ травъ, печерицами и донушками артишоковъ; смочить стакаиомъ вина бѣлаго, подбавить жюсу немного и упаривать на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, накати кулисомъ, слови жиръ, и подавай.

Кроликъ, кесъ изъ онаго. Разними кролика въ части, положи въ кесъ, т. е. коробку бумажную, вымазанную Прованскимъ масломъ, посыпь солью, перцомъ крупно столченымъ, петрушкою, цибулею и печерицами рубленными. Задерживай кролика въ этой коробкѣ на рашпарѣ надъ углями, переворачивай кролика, и когда испечется, подавай въ этой коробкѣ.

Кроликъ маринированной. Разнявъ кролика въ части, маринируй въ уксусѣ съ солью, перцомъ, чеснокомъ, петрушкою, цибулею, листкомъ лавровымъ, гвоздикою, базиликомъ, мушкатомъ и кускомъ стертаго масла коровьяго. Маринадъ этотъ привари, положи въ него кролика на пять часовъ; вынувъ, обваляй въ мукѣ, зажарь въ маслѣ, и подавай, посыпавъ жареною въ маслѣ петрушкою. Можно же маринировать и подавать онаго какъ говяжій мозгъ. Смотри въ статьѣ *Мозгъ.*

Кроликъ по Англински. Разнявъ онаго на четверо, обери съ лядвей мясо, сдѣлай фаршъ изъ кроличьихъ печенокъ, съ обвареннымъ ветчиннымъ саломъ, солью, перцомъ, душистыми травами и пряностьми: скроши все и истолки въ иготѣ; прибавь нѣсколько яичныхъ желтковъ для связи; наложи этотъ фаршъ на обобранныя мѣста у кролика. Согни по томъ его вдвое, и ущеми голову между лядвей. Положи въ кострюлю ломтей говядины и ветчиннаго сала, на оные кролика; приправь солью, перцомъ, душистыми травами и пряностьми; накрой кострюлю, унаривай между двухъ огней, накати бульіономъ и доваари.

Кро-

Digitized by Google

Кроликъ по Исланскі. Разними двухъ хорошихъ кроликовъ на части и упаривай въ хорошемъ брезѣ; когда поспѣютъ, оботри полотенцемъ, положи на блюдо и подавай съ соусомъ Испанскимъ. См. *Соусъ.*

Кроликъ по Исланскі филейками. Срѣжь мягкія мѣста тонкими филейками; дно кострюли устели ломтями ветчиннаго сала, съ петрушкою, цибулею, печерицами, чеснокомъ, базиликомъ, все срубивъ дробно, и масломъ Прованскимъ, смѣшаннымъ съ малою долею растопленнаго ветчиннаго сала; на это положи слой филеекъ, спрысни солью и крупно столченымъ перцомъ; опять слой вышесказанныхъ вещей, а потомъ филеекъ; покрой ломтями ветчиннаго сала и поставь въ брезъ. Когда поспѣютъ филейки, выложи оныя на блюдо, облей Испанскимъ соусомъ, напитай, поставивъ на горячую золу, накрывъ блюдо, и подавай.

Кроликъ по Италіанскі. Возьми двухъ или трехъ маленькихъ кроликовъ, разними въ филейки; въ небольшую кострюлю положи телятины и ветчины, масла Прованскаго, петрушки, цибули, печерицъ рубленыхъ, чесноку и эшалоту, рубленыхъ; на это положи слой филеекъ, приправь солью, крупно столченымъ перцомъ, масломъ Прованскимъ и душистыми травами, и опять наложи слой филеекъ кроличьихъ; такъ продолжай, пока укладешь всѣ филейки; накрой ветчиннымъ саломъ, и поставь на маломъ огнѣ въ брезъ. Когда поспѣютъ, вынь изъ кострюли филейки и клади въ эссенцію, въ которую подбавь немного соку изъ кострюли, снявъ прежде жиръ, и подавай съ помаранцовымъ сокомъ. Эссенцію можетъ замѣнить сокъ, въ которомъ варились филейки, когда подбавить въ него кулису, приварить и процѣдить сквозь сито.

Кроликъ по Мальіскі. Возьми лядвіи отъ двухъ старыхъ кроликовъ, расплющи оныя сколько можно, не прокалывая однако; возьми филеекъ изъ тѣхъ же кроликовъ, скроши жеребейками, переваляй съ малымъ

дѣ-

Digitized by Google

дѣломъ крошеныхъ петрушки, цибули, печерицъ, соли и крупно столченаго перцу; наклади сего между лядвей, свяжи ниткою; положи въ брезъ, съ бульіономъ и рюмкою вина Шампанскаго; вари на маломъ огнѣ. Когда поспѣютъ лядвіи или почки, выложи на блюдо; сокъ процѣди сквозь сито, слови жиръ, подбавь ложку кулису и вылей на почки.

Кроликъ по мѣщански. Разними онаго на части, обжарь въ маслѣ коровьемъ, съ пучкомъ поваренныхъ травъ и обваренными донушками артишоковъ; подбей счепоть муки, съ бульіономъ, рюмкою бѣлаго вина, солью и перцомъ. Уваривъ соусъ, огусти тремя яичными желтками, разведенными бульіономъ, съ малою долею рубленой петрушки.

Кроликъ по Польски. Обнявъ двухъ молодыхъ кроликовъ средняго росту, печенки отложи особливо, обери съ нихъ все мясо, кромѣ головы и шеи, сдѣлай фаршъ изъ ихъ печенокъ, съ куринымъ бѣлымъ мясомъ, тертымъ саломъ ветчиннымъ, петруткою, цибулею, печерицами; все скрошивъ, замѣси на яичномъ желткѣ, съ солью и перцомъ. Этимъ фаршемъ набей все вынутыя мѣста, сгладь яичнымъ взбитымъ бѣлкомъ; накрой сверху ломтями сала, ветчины, трюфелями и въ густую сваренымъ яицомъ; сверни кроликовъ, начавъ съ заднихъ ногъ; вари въ брезѣ бѣломъ телячьемъ и ветчинномъ, накрывъ ломтями ветчиннаго сала, смочивъ жюсомъ, бульіономъ и рюмкою вина Шампанскаго; вари на маломъ огнѣ; соусъ изъ бреза процѣди сквозь сито, слови жиръ, накативъ кулисомъ, и приправивъ въ добрый вкусъ, увари, и подавай съ кроликами.

Кроликъ по Росански. Возьми одного или нѣсколькихъ кроликовъ, разними на части, нашпекуй крупнымъ перцомъ, спрыснутымъ шпекомъ; обжарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ съ мукою; подлей бульіону, рюмку бѣлаго вина, положи соли, перцу и пучокъ травъ:

Digitized by Google

травъ: вари, пока сокъ сгуститъ, и подавай, подавивъ соку изъ помаранца.

Кроликъ по Сенгарацки. Нашпековавъ онаго чисто, зажарь; избей ломтей ветчины, обжарь въ салѣ съ мукою, пучкомъ травъ, хорошимъ жюсомъ не соленымъ и ниточкою уксусу; огусти немного соусъ подбавкою кулису и корками Французскаго хлѣба; разними кролика на четверо, положи на блюдо, соусъ очисти отъ жиру и вылей на кролика.

Кроликъ по трактирному. Выбери жирнаго кролика, облупи, и на лапкахъ кожу оставь; выпотроши, выбери нѣсколько костей въ почкахъ; но такъ, чтобъ не обезобразить, а чтобъ можно было согнуть. Сдѣлай фаршъ по сказанному объ кроликѣ въ брезолахъ, и начини. Согни его такъ, чтобъ заднія ноги прилегли къ головѣ; нашпекуй потда среднимъ шпекомъ, положи въ брезъ по сказанному о брезолахъ. Сокъ чисто слей въ другую кострюлю, и свари густо, загласируй онымъ кролика. Сокъ еще вари, подбавь немного жюсу и вина Шампанскаго; сними пѣну и жиръ, процѣди на блюдо, а на это положи кролика.

Кроликъ, рагу изъ онаго. Возьми средняго росту молодаго кролика, разними на части; переломай въ немъ большія кости; положи въ кострюлю съ печерицами, телячьимъ потрохомъ обвареннымъ, трюфелями, пучкомъ травъ, ломтями ветчины; смочи бульіономъ и рюмкою вина Шампанскаго и малымъ дѣломъ кулису. Вари на маломъ огнѣ, слови жиръ; уваривъ соусъ, подави въ него лимоннаго соку. Подавай, выложивъ зайца посединѣ, а прочее вокругъ.

Кроликъ съ ветчиною. Свари кролика въ брезѣ по сказанному о кроликѣ въ гратинѣ; сдѣлай рагу ветчинной, инако Сенгарацкой называемой, по сказанному въ отдѣленіи кроликъ по Сенгарацки. Вынь кролика изъ кострюли, дай оному отечь, положи напитаться въ рагу и подавай съ нимъ.

Кро-

Digitized by Google

Кроликъ съ водкою. Разними на части двухъ маленькихъ кроликовъ, переломай въ нихъ кости; но такъ, чтобъ оныя не развалились; обжарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, съ пучкомъ травъ, луковицами, ломтемъ ветчины, двумя рюмками Французской водки, зажегши оную; оставь рагу на огнѣ, и мѣшай безпрестанно, пока водка погаснетъ. Подбавь кусокъ телятины обваренной, трюфелей и печерицъ, разрѣзанныхъ на четверо; смочи бульёномъ и немного кулисомъ; вари на маломъ огнѣ, слови жиръ и подавай.

Кроликъ съ горохомъ. Разними онаго на части, жарь въ Чухонскомъ маслѣ полтора фунта свѣжаго дробнаго гороху, приложивъ ломоть ветчины, дюжину печерицъ цѣлкомъ, пучокъ травъ, которой опуская на столъ, должно вынуть, равно какъ печерицы и ветчину; накати жюсомъ и бульёномъ пополамъ съ кулисомъ; увари, такъ чтобъ соусъ былъ ни густъ, ни жидокъ.

Кроликъ съ душистыми травами. Обними трехъ или четырехъ молоденькихъ кроличковъ, изруби печенки оныхъ съ печерицами, трюфелями, петрушкою, цибулею, приправивъ солью и перцомъ, мушкатомъ, шпекомъ тертымъ на терку; столки все. У кроликовъ отрѣжь головы и концы ногъ; начини кроликовъ вышесказаннымъ фаршемъ, съ душистыми травами; сложи ихъ попарно, и жарь на вертѣлѣ, обвернувъ ломтями сала, телятины и ветчины, а по сверхъ бумагою. Подавай съ эссенціею ветчинною и кулисомъ жидкимъ.

Кроликъ съ кореньями повареными. Разнявъ онаго на части, нашпекуй дробнымъ шпекомъ, положи въ кострюлю съ ломтемъ ветчины, пучкомъ травъ и бульёномъ; вари и дай загласироваться; нарѣжь пастернаку и другихъ корней жеребейками, обвари, и доваривай въ бульёнѣ, съ жюсомъ и солью; выложи по томъ корни въ хорошую эссенцію и сокъ, въ которомъ сваренъ кроликъ, отскреби прикипѣвшее, протри

сквозь

Digitized by Google

сквозь сито, и положи въ эссенцію. Выложи на блюдо кролика, облей вокругъ рагу съ кореньями.

Кроликъ съ кулисомъ сочевичнымъ. Разними кролика на части и свари въ хорошемъ бульйонѣ, прибавивъ сала ветчиннаго, пучокъ травъ, соли и немного перцу. Въ другой посудинѣ вари фунтъ сочевицы въ бульйонѣ безъ соли; сваривъ сочевицу, протри съ бульйономъ сквозь сито. Вынь части кролика и сало, прочій сокъ процѣди въ кулисъ сочевичной, увари до огущенія; подавай мясо, обливъ этимъ кулисомъ.

Кроликъ съ печерицами. Пріуготовляется тѣмъ же образомъ, какъ слѣдующее рагу съ трюфелями.

Кроликъ съ трюфелями. Вари кролика въ кострюлѣ по сказанному выше о кроликѣ съ горохомъ. Въ другой кострюлечкѣ жарь трюфелей въ небольшомъ количествѣ растопленнаго коровьяго масла; накати жюсомъ телячьимъ пополамъ съ эссенціею ветчинною (см. въ статьѣ Ветчина); дай прѣть четверть часа, слови жиръ и подбавь кулису. Кролику дай по вынутіи осякнуть, и положи онаго въ рагу трюфельной; отпуская на столъ, облей этимъ рагу кролика.

Кроликъ съ фисташками. Изъ двухъ молоденькихъ кроличковъ вынь печенки, подлупи перепонку, бывающую на мясѣ, выбери мясо, и начини эти мѣста фаршемъ, сдѣланнымъ изъ ихъ печенокъ, съ бѣлымъ мясомъ пулярды, саломъ свѣжимъ и ветчиннымъ обвареннымъ, съ петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, солью, перцомъ, мушкатомъ, замѣсеннымъ на четырехъ яичныхъ желткахъ и столченнымъ; фаршъ должно наложить равно всюду, и сгладить ножемъ, обмокаемымъ въ взбитой яичной бѣлокъ. Сверни кроличковъ, заверни въ ломти ветчиннаго сала и ситку, увяжи нитками, и вари въ брезѣ. Когда поспѣютъ, разверни, оботри сало, выложи на блюдо и облей эссенціею, въ которую положено фисташечныхъ ядръ.

Кро-

Digitized by Google

Кроликъ черепахою. Возьми одного или двухъ молодыхъ кроликовъ, выбери къ почкамъ нѣсколько костей и согни голову къ лядвіямъ; расправивъ такъ, чтобъ сходствовалъ на черепаху, обвяжи ниткою. Положи въ кострюлю телятины и ветчины, на это кроликовъ, съ пучкомъ травъ и рюмкою бѣлаго вина; накрой ломтями ветчиннаго сала, приправь солью и перцомъ; вари на маломъ огнѣ въ брезѣ. Положи въ кострюлю рубленыхъ печеричъ, зубокъ чесноку, пучокъ травъ; прижарь съ кусочкомъ масла, смочи стаканомъ или больше вина бѣлаго и кулисомъ; увари соусъ и слови жиръ. Когда кролики поспѣютъ, подбавь соусу, въ которомъ они варились, въ соусъ аше печеричной; привари, еще слови жиръ, дай огуститъ, и обливъ онымъ кроликовъ, подавай.

Примѣчаніе. Всѣ вышеписанныя пріуготовленія служатъ для молоденькихъ зайцовъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Кролики, обитающіе въ мѣстахъ сухихъ, и питающіеся травами малосочными, составляютъ пищу легкую для желудка и питательную, которая годится всѣмъ на свѣтѣ, а особливо жареная. Можно давать оную выздоравливающимъ послѣ тяжкихъ болѣзней, когда имъ позволена будетъ пища твердая.

КРОШЕНЬЕ, или АШИ. (С *Повар.*) Разумѣютъ подъ этимъ названіемъ въ поварнѣ мясо изрѣзанное въ дробные кусочки; производятъ это крошенье изъ всякаго роду мясъ, птицъ и рыбъ; приложенныхъ примѣровъ довольно къ понятію объ ономъ.

Крошенье изъ карьля. Возьми карьпя или двухъ, сними съ нихъ кожу; мясо выбери филейками, и прижарь съ петрушкою, цибулею и печерицами рубленными. Послѣ того скроши все; поджарь немного красно муки съ коровьимъ масломъ, смочи бульіономъ, добрымъ стаканомъ вина бѣлаго; вари въ этомъ крошеное, приправивъ солью, перцомъ и другими вещьми. Мож-

Digitized by Google

но подбавить къ сему и крошеныхъ трюфелей: это еще больше придастъ вкусу.

Крошенье изъ мясъ всякаго роду. Взявъ какого угодно мяса, изруби оное. Положи въ кострюлю петрушки, цибули, печеницъ крошеныхъ, налей бульёномъ и кулисомъ, дай вскипѣть нѣсколько разъ; когда уварится, положи крошеное мясо, приправь въ хорошій вкусъ, вари, не давая кипѣть; выложи на блюдо, выпусти яицъ, сваренныхъ мѣшечкомъ, и гарнируй толченымъ пшеничнымъ сухаремъ. Можно подавать это блюдо и безъ яицъ.

КРУЛЬКУХЕНЪ. (С. *Прислѣш.*) Называется это хлѣбенное инако *голлилендъ* или *трубочное пирожное.* Смотри послѣднее слово.

КРУПЫ. (С. *Повар.*) Ядра хлѣбныхъ зернъ, съ которыхъ лузга сбита посредствомъ жернововъ; способомъ этимъ крупы приготовляются разнаго роду и формы. Въ поварнѣ онымъ много употребленія, а главнѣйше къ засыпанію суповъ, варенію кашицъ и кашъ; также въ составъ нѣкоторыхъ хлѣбенныхъ. Извѣстнѣйшіе роды крупъ слѣдующіе:

Крулы гречишныя. Дѣлаются изъ гречихи, крупныя и мѣлкія.

Крулы зеленыя. Дѣлаютъ изъ молодыхъ, еще въ половину налившихъ ржаныхъ зернъ; не употребляютъ оныхъ кромѣ варенія крутой каши.

Крулы манныя. Дѣлаются изъ пшеницы, очень мѣлки; употребляются въ каши и пирожное.

Крулы обварныя. Дѣлаются изъ гречишныхъ крупъ, цѣльными зернами ободранныхъ, кои завязавъ въ салфетку, опускаютъ въ кипящую воду, и держатъ, пока размокнутъ, а по томъ высушиваютъ; употребляются единственно для крутыхъ кашъ.

Крулы овсяныя. Дѣлаются изъ овса; онѣ самыя здоровыя изъ всѣхъ, идутъ въ каши и супы. Приготовляется же изъ нихъ слѣдующее особливое блюдо:

Въ

Въ горшокъ, наполненный молока, всыпать этихъ крупъ, положить кусокъ корицы, лимонной свѣжей корки, кишнецу, соль и гвоздики; варить, пока сгуститъ, какъ жидкой кисель; протри тогда сквозь сито въ чашку, положи сахару, поставь на горячую золу, мѣшай, пока сахаръ разойдется; накрой и держи на золѣ, пока сдѣлается густая пѣнка.

Крупы перловыя. См. *Ячныя.*

Крупы полбенныя. Дѣлаются изъ полбы: очень легки для желудка. Употребляются только въ каши.

Крупы пшена Сарацинскаго. Привозятся изъ жаркихъ странъ. Смотри *Пшено Сарацинское.* Употребленіе онаго въ поварнѣ многочисленно.

Крупы пшонныя. Дѣлаютъ изъ проса, употребляютъ въ каши, пироги и хлѣбенное. Къ сему надлежатъ *дробныя пшонныя крупы,* кои дѣлаютъ изъ бору.

Крупы шваденъ, или *манна.* Собираются съ болотнаго растѣнія, роду воднаго пырея, у Линнея festuca fluitans называемаго, котораго онѣ сѣмяна составляютъ; собираемыя по утрамъ таскаемыми ситами, на шестахъ привязанными, въ кои упадаютъ; и по томъ передѣлываются отталкиваніемъ въ крупы. Собираніе это происходитъ около Петрова дни; крупы сіи не уступаютъ вкусомъ пшену Сарацинскому.

Крупы ячныя. Дѣлаются изъ ячменю, изъ котораго также въ особливыхъ мѣльницахъ выдѣлываются *перловыя крупы,* довольно извѣстныя и употребительныя въ поварняхъ, для суповъ и разнаго роду кашъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Всѣ крупы вообще здоровы и питательны; но всѣхъ тяжеле зеленыя, а всѣхъ легче овсяныя и полбенныя.

КРЫЖОВНИКЪ. (С. *Канд.*) Два онаго главныхъ рода, приносящій ягоды мохнатыя и голыя; послѣдняго два отродія, красныя и желтыя ягоды имѣющихъ. У кандиторовъ болѣе употребителенъ крыжовникъ голой; извѣстнѣйшія приготовленія изъ него слѣдующія:

Digitized by Google

Крыжовникъ зеленой въ жидкомъ конфектѣ. Распарывая ягоды ножичкомъ или булавкою, вычисти сѣмячки; по томъ положи его въ весьма чистую горячую воду, и приставь на маломъ огнѣ; вари, пока ягоды нагерхъ всплывутъ; тогда снявъ дай остынуть въ той же водѣ, чтобъ не очень побѣлѣли; послѣ ихъ позеленить; для чего въ ту же воду положить не много уксусу и соли; по томъ откинуть ягоды въ холодную воду. Наконецъ, считая на фунтъ ягодъ, фунтъ сахару, разварить по обыкновенію; дать крыжовнику въ немъ не много прикипѣть, составить съ огня и держать ягоды въ сыропѣ сутки; тогда сыропъ сцѣдивъ, уварить большимъ лиссе, положи въ него ягоды, дай разъ пять вскипѣть, слегка мѣшая. Какъ остынетъ, складывай въ банки.

Крыжовникъ спѣлой варится въ одинъ разъ, то есть сыропъ послѣ не переваривается; впрочемъ ягоды въ водѣ не отваривають, но перечистивъ, прямо кладутъ въ сахаръ. Мѣра сахару та же.

Крыжовникъ засушенной. Сваривъ крыжовникъ зеленой по вышеписанному, выбрать изъ сыропу, раскласть по ягодкѣ на доску, обсыпать мѣлкимъ сахаромъ и засушить въ печи въ вольномъ духу.

Крыжовникъ, комлодъ изъ онаго. Оной варится тѣмъ же образомъ, какъ неспѣлая смородина. Смотри *Комлодъ Смородины Зеленой.*

Крыжовникъ, ягодникъ изъ онаго. Возьми три фунта неспѣлаго крыжовнику, положи въ горячую воду, и приставя на огонь, вари, пока ягоды нагерхъ всплывутъ. Сѣмячекъ изъ нихъ вычищать не должно. Всплывающій крыжовникъ выкладывай въ холодную воду, и приставивъ на огонь, вари, пока размякнетъ. Откинь на рѣшето, дай осякнуть; протри сквозь сито, и протертое положи въ сахаръ, сваренной о перль (фунтъ на фунтъ считая), дай нѣсколько разъ вскипѣть, пока сахаръ будетъ садиться въ ягодникъ. Складывай въ банки, пока еще не совсѣмъ остыло. За-

Замѣчаніе Медицинское.

Спѣлый крыжовникъ свойства вяжущаго нѣсколько и прохладительнаго; но зеленый крыжовникъ, равно какъ и всѣ неспѣлыя ягоды, для слабыхъ желудковъ, даже чрезъ свареніе въ сахарѣ бывъ умягчены, составляютъ тяжелую пищу, которую надобно употреблять съ осторожностію.

КРЫЛЬЯ. (С. *Повар.*) Хотя всѣхъ птицъ крыла употребляются въ поварнѣ, но какъ всѣ оныя, кромѣ индѣечьихъ сухи, и почти мяса на себѣ не имѣютъ: то все нижеписанныя приготовленія относятся главнѣйше до крылъ индѣйскихъ куръ и пѣтуховъ.

Крылья въ эссенціи. Взявъ дюжину крылъ, обвари и нашпекуй; приставь съ бульіономъ ломть ветчины, положи пучокъ травъ, нѣсколько печерицъ цѣлкомъ; когда уварится, положи крыла и вари на маломъ огнѣ около часу, прибавь кулису ветчиннаго и телячьяго, дай соусу огуститъ: выложи крыла, процѣди на нихъ эссенцію и приправь лимоннымъ сокомъ.

Крылья въ крепинѣ. Обланшируй десять крылъ, оправь, и сваривъ въ хорошемъ брезѣ, вынь и остуди. Сдѣлай фаршъ изъ бѣлаго куринаго варенаго мяса, ветчиннаго сала и говяжьяго обвареннаго жиру, съ солью, перцомъ, петрушкою, цибулею и печерицами; все срубивъ, замѣси на пяти яичныхъ желткахъ. Оклади крыла вокругъ фаршемъ, и обверни крепиномъ (здоръ или сальникъ бараній) каждое; помажь взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ, обваляй въ толченомъ пшеничномъ сухарѣ, зажарь румяно въ маслѣ, и подавай, гарнировавъ петрушкою, въ маслѣ жареною; или зажаривъ на рашпарѣ, подавай съ процѣженною эссенціею. (См. *Квинтъ-Эссенція.*

Крылья въ соусѣ бѣломъ. Обланшируй десятокъ, или дюжину крылъ, сложи, положи въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, ломтемъ ветчины, печерицами, скрошеными жеребейками, и пучкомъ травъ, ужарь; на-

Digitized by Google

каши кулисомъ, приправь солью и перцомъ; продолжай вареніе на маломъ огнѣ; слови жиръ, подбей сметаною и желтками, и подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Крылья въ тортѣ. Осчипавъ и обрубивъ у крылъ концы, уклади оныя въ поддонкѣ, сдѣланномъ изъ обыкновеннаго тортнаго тѣста, положи между ими ветчиннаго сала, на терку стертаго, съ солью, перцомъ, другими пряностьми и малымъ дѣломъ душистыхъ травъ; гарнируй печерицами, сморчками, донушками артишоковъ, и накрой ломтями сала ветчиннаго и телятины. Наложи крышку по обыкновенію изъ того же тѣста, помажь яичнымъ взбитымъ желткомъ и посади въ печь. По испеченіи подними крышку, вынь телятину и сало; сними жиръ и влей кулису телячьяго и ветчиннаго, процѣдивъ.

Крылья жареныя. Свари десять крылъ въ хорошемъ брезѣ, приправя перцомъ; остудивъ, обмочи въ взбитое яицо, обваляй въ толченой сахаръ, зажарь въ маслѣ румяно, и подавай, посыпавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Крылья по Испански. Обланшировавъ, свари ихъ въ добромъ брезѣ по нижесказанному о крыльяхъ съ раками, и подавай съ соусомъ Испанскимъ. Положи въ кострюлю ломтей телятины и ветчины, поваренныхъ корней, и луковицъ; жарь чтобъ дали сокъ и загласировались; накапи добрымъ бульёномъ, полбутылкою вина Шампанскаго, двумя ложками масла Прованскаго, прибавь кишнецу и зубокъ чесноку. Вари долго и уже подъ конецъ сними пѣну и жиръ. Этотъ соусъ процѣдивъ, влей на крыла.

— *Другимъ образомъ*: положи въ кострюлю ломтей телятины и ветчины, а на нихъ крылья, обваренныя въ водѣ и оправленныя; полей не много Прованскимъ масломъ, положи соли и перецъ; накрой ломтями сала, пучкомъ травъ и вари въ брезѣ. Въ половинѣ варенія влей полбутылки вина Шампанскаго; по-

ва-

Digitized by Google

варивъ и снявъ пѣну, положи зубокъ чесноку, кишнецу и кулису; докончи варенїе. Выложивъ крыла на блюдо, облей оныя соусомъ, которой должно еще поуварить и процѣдить.

Крылья по Сенменульдски. Обланшируй оныя и сварп въ добромъ брезѣ; вынувъ, обмочи въ яицѣ взбитомъ, обвалай въ толченомъ сухарѣ, обмочи въ сало, еще обвалай сухаремъ, зажарь румяно и подавай съ эссенцїею, или соусомъ ремуладомъ.

Крылья съ виномъ Шамланскимъ. Взявъ десять крылъ, положи въ кострюлю, съ пучкомъ душистыхъ травъ, ломтемъ ветчины и ложкою добраго бульїону. Вари на самомъ слабомъ огонькѣ. Въ половинѣ варенїя влей полбутылки Шампанскаго вина, продолжай варить, и сними пѣну. Когда крылья почти сварятся, огусти подбавкою кулису, сними жиръ; откушай, каковъ соусъ, чтобы приправить, естьли чего недостаетъ; по уваренїи процѣди и облей онымъ крылья.

Крылья съ горохомъ. Восемь крылъ обланшируй, положи въ кострюлю съ ломтемъ ветчины, пучкомъ душистыхъ травъ и добрымъ бульїономъ; въ половинѣ варенїя положи фунтъ свѣжаго дробнаго гороху, кусокъ масла коровьяго въ яицо величиною, не много кулису и жюсу; сваривъ, сними жиръ, приправь не много солью, и можно положить сахару, съ грецкой орѣхъ мѣрою.

Крылья съ кореньями. Обвари и обланшируй дюжину крылъ, вари въ брезѣ съ ветчиннымъ саломъ, повареными кореньями, луковицами, бульїономъ, пучкомъ травъ, поллимономъ, изрѣзаннымъ въ ломти. Когда крыла поспѣютъ, подавай ихъ съ слѣдующимъ рагу: чустарнаку нарѣжь подобїемъ миндальныхъ ядръ, обвари въ водѣ, послѣ вари въ бульїонѣ пололамъ съ жюсомъ, подбавь хорошей эссенцїи и вылей на крыла.

Крылья съ пармезаномъ. Положи въ кострюлю телятины, ветчины, пучокъ травъ и растопленнаго

Digitized by Google

сала; на это десять крылъ, накрой ломтями ветчиннаго сала и упаривай на горячей золѣ. Снявъ, слови жиръ съ сока, которой окажется въ кострюлѣ, подбавь въ него не много кулису и процѣди сквозь сито. Возьми блюдо, на которомъ подавать, вылей на оное процѣженной соусъ, усыпь тертымъ Пармскимъ сыромъ; на оной уклади крыла, опять накрой сыромъ; поставь блюдо въ печь для растопленія сыру и загласируй раскаленною лопашкою.

Крылья съ раками. Въ коетрюлю положи ломтей телятины и ветчины, на оное восемь крылъ и восемь крупныхъ очищенныхъ отъ лузги раковъ; прибавь соли, перцу, растопленнаго сала, пучокъ травъ, зубокъ чесноку; накрой ломтями сала и упаривай въ горячей золѣ. Вынь крыла и раки на блюдо; въ кострюлю прибавь кулису, приварп, слови жиръ, процѣди на крыла и раковъ; приправь лимоннымъ сокомъ.

Крылья съ устрицами. Обланшируй десять крылъ; положи въ кострюлю ломтей телятины и ветчины, на оные крыла, пучокъ травъ, приправь солью и перцемъ, накрой ломтями ветчиннаго сала, накати бол.-номъ, и упаривай въ горячей золѣ; поспѣвшія крыла выложи на блюдо, а сокъ уваривъ, процѣди, снявъ прежде жиръ, смѣшай въ соусъ устричной, (см. Соусъ) и облей онымъ крылья.

Замѣчаніе Медицинское.

На крыльяхъ мяса крайне мало, а одна только кожа мало питательная и трудная къ переваренію желудочному. Крыла индѣекъ мясистѣе; но содержатъ сокъ клейкой. Имѣющимъ слабой желудокъ надобно воздерживаться отъ этой приманчивой пищи.

КУБАРЬ, или САБОТЪ. (С. *Повар.*) Срѣжь съ телячьяго ссѣку ломоть, въ тарелку шириною, нашпекуй дробнымъ шпекомъ. Положи въ кострюлю ломтей битой говядины и ветчиннаго сала; на оные опрокинь

кинь ломоть телятины нашпикованной, накрой ветчинным салом, а по том сдором свиным; нарѣжь жеребейками свиной середки и обжарь въ особливой кострюлѣ; положи стаканъ свиной крови, соли, перцу и другихъ пряностей, вари, мѣшая: это выложи въ средину свинаго сдору, которой должно сложить и сшить нитками подобіемъ мѣшка. Сверхъ всего накрой ломтями говядины и ветчиннаго сала и запеки въ печи. Вынь наконецъ нашпикованную телятину на блюдо, на оную выложи находившееся въ сдорѣ, и обливъ эссенціею ветчинною, подавай.

КУДРИ. (С. *Прислѣш.*) Родъ хлѣбеннаго. Замѣси изъ крупичатой, или иной хорошей муки на теплом молокѣ довольно крутое тѣсто, подбавь ложку добрыхъ дрождей, посоли не много и поставь въ теплое мѣсто. По томъ выпусти въ горшокъ отъ двѣнатцати яицъ желтки, и только отъ шести бѣлки; взбей мутовкою, вылей въ тѣсто, и мѣшая, разведи оное въ жидкость. Приставь въ глубокой сковородѣ очищеннаго масла коровьяго или сала, не давая оному слишкомъ разгорячиться; возьми небольшую лейку, лей чрезъ оную тѣсто въ масло, повертывая концомъ лейки вокругъ, чтобъ тѣсто падало каплями. Помазывай сверху масломъ, чтобъ жарилось равно сверху, какъ и снизу.

Кудри грушевыя. Разрѣжь груши на четверо или больше частей, повари не много въ виноградномъ винѣ, вынь, пока еще не размякли, и положи на блюдо, чтобъ отекли; разболтай муки на одномъ томъ же винѣ въ жидкое. Распусти на сковородѣ коровьяго масла; обмокай куски грушъ въ тѣсто, и вынимая деревянною спичкою, клади въ масло, и зажаривай до желта. Вынувъ, посыпь густо сахаромъ.

Кудри сахарныя. Возьми четыре горсти крупичатой муки и три полныя горсти толченаго Кенарскаго сахару; это замѣси на яичныхъ бѣлкахъ, и взбей го-

Digitized by Google

личкомъ: бѣлку яичнаго кладется столько, чтобъ сдѣлалось тѣсто жидкое, которое удобно бы протекало въ лейку; положи очищеннаго масла коровьяго въ желѣзной ковшъ, вытеревъ оной чисто и сухо; разгорячи масло, и тогда ложкою пропускай растворъ сквозь лейку, имѣющую въ ситкѣ своей три скважины; поворачивай лейкою; и когда пирожное съ одной стороны поджарится, оберни на другую. Вынимая клади на круглую деревяжку, пока затвердѣетъ. — Инымъ способомъ: берутъ горсть крупичатой муки, 20 яичныхъ желтковъ, прибавляютъ корицы, толченаго сахару, и взбиваютъ, пока довольно вспѣнится; тогда чрезъ лейку льютъ, и зажариваютъ по вышесказанному.

Кудри яблочныя. Замѣси изъ муки на бѣломъ винѣ жидковатое тѣсто, вылей на блюдо; накрошивъ кусочками очищенныхъ яблокъ, смѣшай гораздо. Зачерпни цѣлой ковшъ сего тѣста; взнижи на спичку нѣсколько большихъ яблочныхъ кусковъ, обмочи въ тѣсто и сталкивай въ горячее масло; таковымъ образомъ можно дѣлать кудри сіи желаемой величины.

Или таковымъ образомъ: очистивъ кожу съ крупныхъ кислыхъ яблокъ, разрѣжь на четверо, а по томъ каждую четвертину на нѣсколько кусковъ, уклади на тарелкѣ и засуши; по томъ кусокъ по куску втыкая на деревянную спичку, обмокай въ вышесказанное тѣсто, и жарь въ маслѣ по упомянутому.

Еще употребителенъ слѣдующій способъ: сдѣлай изъ муки съ бѣлымъ пивомъ и молокомъ не очень густой растворъ, подбей въ него три или четыре яица, приправь корицею и толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ, влей въ него ложку горячаго сала; отъ этого растворъ взойдетъ и будетъ твердъ въ осязаніи. Вылей этотъ растворъ на ломтики изрѣзанныхъ яблокъ, провернувъ въ оныхъ трубочкою скважины, и расположивъ ихъ вѣнцомъ. Послѣ опустивъ въ горячее масло, жарить. По томъ посыпать сахаромъ.

Digitized by Google

КУДРЯВОЕ ПИРОЖНОЕ. (С. *Прислѣш.*) Замѣси фунтъ муки, съ 36 золотниками сахару толченаго, на яичныхъ желткахъ, съ прибавкою розовой воды, малой доли сметаны, или молока, также растопленнаго масла, тѣсто, которое можно бы было раскатывать скалкою; вымѣси оное довольно, и раздѣливъ на куски, раскатай оные сколько возможно тоне, чтобъ можно было изъ нихъ нарѣзать рѣзцомъ продолговатыхъ полосокъ; каждую полоску тѣмъ же рѣзцомъ прорѣзать по срединѣ три раза, но концовъ не разрѣзывая; каждую полоску въ другую переплесть, заворотить и зажарить въ очищенномъ коровьемъ маслѣ. Можно въ замѣсъ сего пирожнаго подбавлять кардамону толченаго.

КУЛИКЪ. (С. *Повар.*) Подъ этимъ общимъ названіемъ, кромѣ бекасовъ и слукъ, разумѣются разнаго роду кулики, какъ то: *стелные*, *болотные*, *улитами* называемые, *травники*, *рѣчные* меньшаго роду, *сивки* и *курохтаны*. Всѣ оные по выпотрошеніи большею частью употребляются въ жареное. Когда кулики не жирны, вкусу имѣютъ мало; жирные же, кромѣ жаренія, могутъ употребляемы быть въ пастеты и нѣкоторые соусы и рагу.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо всѣхъ куликовъ, а особливо жареное, составляетъ здоровую и легкую пищу.

КУЛИСЪ. (С. *Повар.*) Сокъ мясной, процѣженной сквозь сито, служащій къ подправѣ и огущенію соусовъ.

Кулисъ бѣлой. Вывари эссенцію изъ телятины, ветчины, кореньевъ поваренныхъ и луковицъ; надобно оное приставить въ кострюлѣ, чтобъ дало сокъ, и оной уварить. Когда сокъ этотъ столько уварится, что будетъ садиться въ студень, смочить хорошимъ бульіономъ, остерегаясь, чтобъ не покраснѣлъ, и продолжать варенію. Возьми по томъ бѣлаго мяса отъ пуларды, стол-

Digitized by Google

столки съ шестью желтками, въ густую сваренными, поливая временно сливками. Положи въ первую эссенцію мякишу бѣлаго хлѣба, сотри оной съ толченою пулардою, вмѣстѣ и съ эссенціею; пропусти все сквозь сито, прибавь сливокъ: содержи этотъ кулисъ на золѣ, чтобъ не простылъ, или въ горячую воду поставя до употребленія.

Кулисъ бѣлой постной. Развари тонкой бульіонъ изъ толченаго миндалю, положи въ него мякишь бѣлаго хлѣба, въ молокѣ миндальномъ густомъ (или по обстоятельствамъ въ сливкахъ) размоченный, и ложку густой рыбьей ухи. Прибавь къ этому опенокъ свѣжихъ, трюфелей бѣлыхъ, базилику и цибули. Поваривъ все это четверть часа, процѣди сквозь сито.

Кулисъ бѣлой скоромной. Зажарь пуларду на вертѣлѣ; слупи кожу и изруби, также обери мясо. Положи въ иготь горсть облупленныхъ сладкаго миндалю ядръ; прибавь бѣлое мясо съ пуларды, да четыре яичныхъ желтка, истолки все. Въ кострюлю положи два фунта телятины и кусокъ ветчины, въ ломти изрѣзавъ, съ печерицами, трюфелями, опенками, луковицами, нѣсколькими гвоздками гвоздики и корками бѣлаго хлѣба, также не много мякишу хлѣбнаго, и гораздо вари. Вынь изъ кострюли телятину, а положи на мѣсто оной находящееся въ иготѣ. Привари не много, не давая вскипѣть, и процѣди сквозь сито. Самая жидкая часть сего кулису употребляется въ похлебки, а прочее къ филейкамъ и соусамъ бѣлымъ. — Вмѣсто пуларды, можно употреблять бѣлое мясо рябца.

Кулисъ для гласированія. Положи въ кострюлю пять или шесть фунтовъ телятины отъ сѣку и приличное количество ветчины; смочи хорошимъ бульіономъ и уваривъ такъ густо, чтобъ жижа садилась. Этимъ намазываютъ то, что надобно загласировать.

Кулисъ для дней постныхъ. Моркови и луковицъ положивъ въ кострюлю, жарь съ самымъ малымъ коли-

Digitized by Google

чествомъ Прованскаго масла; когда зарумянится, брось горсть крошеной петрушки, немного базилику, гвоздики, корокъ бѣлаго хлѣба, смочи рыбною ухою, и упаривъ все это, процѣди сквозь тряпицу или ситку.

Кулисъ для разныхъ густыхъ лицъ. Возьми кусокъ говядины отъ ссѣку, зажарь на вертѣлѣ до темна. Снявъ съ вертѣла горячую, толки съ корками хлѣба, бѣлымъ мясомъ, или хотя спинкою рябцовъ, или другихъ птицъ, поливая добрымъ жюсомъ. Выложи все въ кострюлю, прибавь жюсу и добраго бульйону, соли, перцу, гвоздики, тьмину, базилику и кусокъ свѣжаго лимону. Дай нѣсколько разъ вскипѣть; процѣди сквозь сито, и подавай къ разнымъ густымъ пищамъ и огороднымъ растѣніямъ, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Кулисъ Испанской. Положи въ кострюлю пять или шесть фунтовъ телятины кусокъ, поперегъ отъ задней ноги отсѣченной, и пристойной кусокъ ветчины; впрочемъ вари и кончи этотъ кулисъ такъ какъ соусъ Испанской. Смотри Соусъ.

Кулисъ карьлевой. Въ большую кострюлю положи фунтовъ шесть телятины и соразмѣрно ветчины, кореньевъ поваренныхъ, луковицъ, а сверху четырехъ карьпей цѣлкомъ, только выпотрошивъ и ощелушивъ, также голову отнявъ; впрочемъ вари и кончи по обыкновенію.

Кулисъ карьлевой другимъ образомъ. Смотри въ статьѣ *Коровай изъ угрей.*

Кулисъ красной. Возьми два или три фунта телятины, полфунта ветчины худощавой, изрѣзанныхъ въ ломти, луковицъ, моркови и пустарнаку, также изрѣзанныхъ; положи въ кострюлю, накрой и поставь прѣть въ печь. Дай прикипѣть и зарумяниться; тогда подбавь растопленнаго ветчиннаго сала, посыпь немного крупичатою мукою; смочи жюсомъ и бульйономъ, взявъ оныхъ по равной долѣ. Приправь печерицами, трю-

Digitized by Google

трюфелями, опенками, луковицами цѣлыми, петрушкою, нѣсколькими гвоздками гвоздики, корками бѣлаго хлѣба и дай всему прѣть. — Естьли этотъ кулисъ заготовляется для рябцовъ, возьми хорошаго рябца жаренаго на вертѣлѣ, столки въ иготѣ, и размѣшай въ прежней кострюлѣ до процѣживанія кулису. Когда же для бекасовъ, то вмѣсто рябца употреби тѣмъ же образомъ бекаса; равнымъ образомъ и въ разсужденіи всякой другой дичи, для какой готовится кулисъ, что всегда оную класть столокши. Наконецъ кулисъ процѣдивъ, должно держать на золѣ, чтобъ не простылъ до употребленія.

Кулисъ общей для всѣхъ рагу. Поступай точно такъ, какъ сказано выше о кулисѣ бѣломъ скоромномъ; и когда смѣсь упрѣетъ, вынь телятину, чтобъ отъ долгаго ея варенія кулисъ не побѣлелъ. Чистой кулисъ отними особливо для стручевыхъ растѣній и жареныхъ мясъ, приправя оной пряностно. Остатокъ же служитъ для огущенія рагу и разныхъ соусовъ, которымъ должно быть погуще.

Кулисъ обыкновенной. Положи въ кострюлю телятины, ветчины, корней поваренныхъ, луковицъ, и упаривай, закрывъ, на маломъ огнѣ. Когда упрѣетъ и прикипитъ не много, положи добрую ложку бульіону, и продолжай варенїе на маломъ огнѣ. Въ другую кострюлю положи кусокъ масла коровьяго и муки, мѣрою въ разсужденіи количества дѣлаемаго кулису, поджарь на маломъ огнѣ, смочи жюсомъ по поламъ съ бульіономъ, и выложи къ кулису въ первую кострюлю. Подбавку эту должно производить съ разсмотрѣніемъ, чтобъ кулису не разжидить, ни огустить, также чтобъ не здѣлать темно, или очень свѣтло. Поваривъ, слови жиръ; положи по томъ печерицъ, большой пучокъ травъ, зубокъ чесноку, одинъ лавровой листъ; продолжай варенїе два часа, еще слови жиръ, и процѣдивъ сквозь сито, храни къ употребленію.

Ку-

Digitized by Google

Кулисъ печеричной. Смотри объ ономъ въ первой Части статью *Грибы* въ отдѣленіи *Печерицы.*

Кулисъ лолулостной. Положи въ кострюлю немного масла коровьяго, одного или двухъ карьпей, разрѣзанныхъ въ части, корней поваренныхъ и луковицъ; накати жюсомъ постнымъ, смѣшавъ съ ухою и бѣлымъ виномъ. Кончи по сказанному о кулисѣ скоромномъ бѣломъ.

Кулисъ раковой. Въ кострюлю положи съ кусочкомъ масла коровьяго карьпя, разнятаго въ части, дай упрѣть и прижариться; смочи бульіономъ постнымъ, или мяснымъ. Когда поварится часъ, возьми столченыхъ раковъ, разведи кулисомъ отъ карьпя изъ кострюли, и процѣди, протирая сквозь сито. Привари не много на горячей золѣ, приправь въ хорошій вкусъ, и сберегай къ употребленію.

Кулисъ рябцовой. Смотри объ немъ въ кулисѣ красномъ.

Кулисъ сочевичной. Смотри въ статьѣ *Кроликъ*, съ кулисомъ сочевичнымъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Кулисы составляютъ приправу очень питательную и согрѣвающую; ибо въ сокращенномъ количествѣ содержатъ лучшіе изъ большаго количества извлеченные соки. Для многихъ желудковъ густой кулисъ бываетъ тяжелъ; оные могутъ облегчить перевареніе, выпивъ стаканъ воды.

КУРИЦА. (С. *Повар.*) Подъ этимъ названіемъ разумѣется обыкновенная домовая, или Руская курица, въ великомъ употребленіи въ поварнѣ состоящая. Старыя курицы большею частью употребляются въ бульіоны; въ соусы же и прочее молодыя куры, кои еще не неслись. Надобно отбирать къ сему сытыхъ. Приготовленія оныхъ отчасти описаны здѣсь, впрочемъ могутъ быть тѣ же, какъ и пулардамъ. Смотри *Пулярда.*

Еще

Digitized by Google

Еще молодыхъ куръ о приготовленіи писано будетъ въ статьѣ *Цыпленокъ*. Знатоки могутъ различать по вкусу курицу, имѣющую бѣлыя перья отъ черныхъ; первыхъ мясо нѣжнѣе.

Курица, глясированная съ пѣтушьими гребнями. Выбравъ хорошую курицу, осчипавъ, опаливъ, обрѣжь лапы, выпотроши, и позапеки надъ жаромъ не много; нашпекуй не много, такъ какъ шпекуютъ дичину къ жаренью; обланшируй, и вари въ добромъ бульонѣ, съ ломтемъ ветчины, двумя ломтями телятины, пучкомъ травъ, печерицами цѣлыми: по свареніи курицу вынь; бульонъ процѣди сквозь сито; уваря въ глассъ по обыкновенію и загласируй курицу способомъ спинки деревянной ложки, обмокая оную въ глассъ, и накрывая по шпеку. Сдѣлай рагу изъ пѣтушьихъ гребней по сказанному въ статьѣ *Пуларда*, скатанная съ пѣтушьими гребнями. Пристывшее къ кострюлѣ, въ которой былъ глассъ, ополосни бульономъ; процѣди и положи въ рагу къ гребнямъ. Подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Курица жареная. Смотри въ статьѣ *Жареное.*

Курица жареная въ золѣ. Приготовивъ курицу по обыкновенію, кожу на хлупѣ бережно подлупить и начинить фаршемъ, сдѣланнымъ изъ ея печенки, съ малою долею вареной ветчины, телятиною и зубкомъ чесноку. Обвернуть въ ломотки сала, спрыснуть солью и перцомъ, а по томъ въ бумагу обвязать ниткою. Наконецъ, обмочивъ въ воду, зарыть въ самую горячую золу, и жарить цѣлой часъ. Подавая, облить лимоннымъ сокомъ.

Курица по Англински. Заготовивъ куръ, обланшируй, и положи трехъ куръ въ кострюлю съ полфунтомъ коровьяго масла, и накрывъ, дай на угляхъ въ собственномъ ихъ соку упрѣть. По томъ изруби сырую куриную печенку съ тремя анчоусами, прибавь петрушки, лимону, нарѣзаннаго сухариками, положи въ особливую кострюльку съ четвертью фунта масла коровьяго

и

и двумя ложками крупичатой муки; смѣшай, накати хорошимъ бульіономъ; увари этотъ соусъ до огущенія, и облей онымъ выложенныхъ на блюдо куръ.

Курица съ крыжовникомъ. Заготовивъ и сложивъ курицу, положи въ воду и дай одинъ разъ вскипѣть; очисти, и приставь въ водѣ съ лимонною коркою, кусочкомъ корицы и сахару; по свареніи положи кусокъ небольшой коровьяго масла, обваляннаго мукою, и рюмку реинвеину. Очистивъ голаго крыжовнику отъ стебельковъ и цвѣточныхъ листковъ, вскипятить одинъ только разъ въ водѣ; а естьли больше, то распадется. Положи крыжовникъ, откинувъ прежде на рѣшето, чтобъ осякъ, въ похлебку, и подбей оную яичнымъ желткомъ.

Курица съ кулисомъ и раковыми шейками. Заготовивъ курицу по обыкновенію и обрѣзавъ лапы, вынь хлупьную кость; наполни внутренность рагу, сдѣланнымъ изъ молодыхъ голубятъ, таковымъ образомъ: взявъ четырехъ голубятъ, заготовь и сложи, обланшируй, и свари въ бульіонѣ, подбитомъ мукою, присоленомъ, и положивъ половину лимону. Возьми обваренный до половины спѣлости телячій потрохъ, разрѣжь на шестеро и обжарь съ кускомъ масла, пучкомъ травъ, ломтемъ ветчины и печерицами, въ жеребейки искрошенными; дай ужариться, накати жюсомъ по поламъ съ бульіономъ, сними жиръ, и когда въ половину уварится, вынь голубятъ, и довари ихъ въ этомъ рагу, которое огусти кулисомъ. Когда поспѣетъ, сними съ огня и остуди; по томъ вложи голубятъ и рагу въ курицу, и зашей отверзтіе; пообжарь курицу, помазавъ саломъ надъ жаровнею, а по томъ обвернувъ ветчиннымъ саломъ и бумагою, дожарь на вертѣлѣ. Возьми отваренныхъ раковъ, вылущи шейки, и отложи, а прочее столки въ иготѣ. Положи въ кострюлю ломтей телятины и ветчины, прижарь, чтобъ дали сокъ, и когда начнутъ припекаться ко дну, смочи бульіо-

Digitized by Google

номъ; протри толченыхъ раковъ сквозь сито, поливъ эссенціею телячьею и ветчинною; раковыя шейки поваривъ въ бульіонѣ, положи въ кулисъ раковой, и всѣмъ этимъ облей курицу.

Курица съ трюфелями. Заготовивъ курицу по обыкновенію, обварить въ водѣ. Поджарь въ кострюлѣ масла коровьяго до темна, прибавь крупичатой муки и мѣшай на огнѣ, пока зарумянится; положи тогда курицу, и доливъ бульіону, упарь; прибавь туда же лимоннаго соку, нѣсколько зесту и трюфелей, предъ тѣмъ, какъ на столъ отпускать.

КУРИЦА БОЛОТНАЯ. Два оныхъ рода: большая ростомъ съ куропатку, и малая, инако *логонишь* называемая. Обѣ сіи курицы бываютъ осенью очень жирны и вкусны: употребляются въ жаренье.

КУРИЦА ВОДЯНАЯ. Смотри *Лысіона.*

КУРИЦА ИНДѢЙСКАЯ. Смотри *Индѣйская курица.*

КУРОПАТКА. (С. *Повар.*) Дикая птица, которой два рода, полевая и лѣсная, или бѣлая куропатка. Перваго роду вкуснѣе, а особливо въ глубокую осень, когда птицы сіи бываютъ очень жирны. Большею частью употребляютъ куропатокъ въ жаренїе, а особливо бѣлыхъ, кои ни во что иное въ поварнѣ и нейдутъ, развѣ въ пастетахъ. Полевыя же куропатки, кромѣ упомянутаго употребленія, идутъ въ слѣдующія приготовленія:

Куропатки по Исландски. Пару жареныхъ куропатокъ, изрубивъ, столочь, положить въ кострюлю съ пучкомъ правъ, налить бульіономъ и дать вскипѣть; какъ остынетъ, протереть сквозь сито. Эту гущу выложить на блюдо, выпустить туда же десятокъ яицъ, сболтать, чтобъ соединилось; сварить на жаровнѣ, а по томъ зарумянить раскаленною лопаткою.

Куропатки лулетономъ. Съ жареныхъ куропатокъ обобрать мясо, изрубить оное съ обваренною ветчинымъ саломъ, жареною телячьею почкою, приправивъ муш-

Digitized by Google

мушкатнымъ орѣхомъ и солью. По томъ нѣсколько яичныхъ бѣлковъ взбить въ пѣну, и на этомъ вышесказанное, съ прибавкою желтковъ яичныхъ, въ густую сваренныхъ, замѣсить густое тѣсто, сдѣлать пупетонъ; помазать взбитымъ бѣлкомъ, обсыпать толченымъ сухаремъ пшеничнымъ, помазать саломъ, и еще сухаремъ обсыпавъ, испечь на жестяномъ листѣ въ печи, или въ тортной сковородѣ.

Куролатки салатомъ. Жареныхъ куропатокъ обрѣзать ломтиками, скрошить крупно кервелю и луковыхъ перьевъ, прибавить крошеныхъ капорсовъ и немного анчоусовъ; перемѣшать, посыпать слегка перцомъ; сдѣлать холодной соусъ изъ Прованскаго масла съ уксусомъ, и облить.

Куролатки съ рыбнымъ соусомъ. Заготовить куропатокъ по обыкновенію. Нарѣзать ломтей тонкихъ ветчиннаго сала, обвернуть оными куропатокъ и жарить на вертѣлѣ. Между тѣмъ положить въ кострюлю ломтей ветчины и телятины, луку, петрушки и базилику, карьпя изрѣзаннаго въ куски, и упаривать на жару, пока покраснѣетъ; тогда влить стаканъ бѣлаго вина, нѣсколько бульіону, головку чесноку, корку бѣлаго хлѣба и крошеныхъ печерицъ, присоля, уварить: все это протереть сквозь сито и облить положенныхъ на блюдо изжарившихся куропатокъ, снявъ съ нихъ сало.

Впрочемъ искусный поваръ можетъ къ приготовленію куропатокъ многое заимствовать изъ пространной статьи о рябцахъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Куропатки, составляя родъ куръ, легкая и здоровая всѣмъ пища, а особливо жареныя.

КУРТБУЛЬОНЪ. (С. *Повар.*) Особливое приготовленіе нѣкоторыхъ рыбъ въ соусѣ, дѣлаемомъ изъ воды, уксусу, кусочка коровьяго масла, съ виномъ бѣлымъ или краснымъ, солью и перцомъ. Должно, чтобъ рыба въ этомъ соусѣ съ собственнымъ своимъ сокомъ упарилась.

Digitized by Google

Л.

ЛАВЕНДЕЛЬ. (С. *Дистил.*) Трава благовонная, изъ цвѣтовъ которыя дѣлаютъ извѣстную лавандную воду или лоделаванд. Цвѣтетъ въ Іюнѣ и Іюлѣ мѣсяцахъ, въ каковое время и должно оныя собирать.

Лавенделевая вода. Фунтъ лавенделевыхъ цвѣтовъ положи въ бутыль, налей полуторою бутылкою водки, и закупоривъ крѣпко, поставь на солнцѣ на мѣсяцъ, или недѣль на шесть; послѣ разлей въ бутылки, процѣдивъ.

Лавенделевая вода двойная. Наполни бутыль лавенделевыми цвѣтами, и налей простою водкою сколько можетъ умѣститься; заткнувъ крѣпко, настаивай на солнцѣ двѣ недѣли; послѣ чего выложивъ въ кубикъ, перегони по обыкновенію.

Лавенделевая эссенція. Наполнивъ бутыль лавенделевыми цвѣтами, налей водою и дай въ тепломъ мѣстѣ настаиваться три или четыре дни; а по томъ сложивъ въ кубикъ, перегони на умѣренномъ огнѣ. На поверхности первыхъ бутылокъ выдвоенной воды окажутся масляныя звѣздочки; оныя схватывай ключкомъ хлопчатой бумаги, и выдавливай въ рюмочку или пузырекъ хрустальной. Можно же эссенцію отдѣлить и таковымъ образомъ: захвати пальцемъ устье бутылки, и вдругъ опрокинь; тогда масло или эссенція взойдетъ на верхъ; отожми немного пальца и дай водѣ плавно истекать. Послѣ сего вода вытечетъ, а масло одно останется въ бутылкѣ; собери оное въ пузырекъ и закупорь крѣпко. Изъ сего лавенделеваго масла, чтобъ сдѣлать эссенцію, должно оное смѣшать съ сублимированнымъ спиртомъ по сказанному въ статьѣ *Эссенція.*

ЛАВРОВОЙ ЛИСТЪ. (С. *Повар.*) Этотъ ароматной листъ деревца, лавръ называемаго, въ великомъ употребленіи въ поварнѣ. Приправляютъ онымъ многія блюда къ умноженію вкуса содержащеюся въ семъ листѣ пріятною пряностію.

ЛАК-

Digitized by Google

ЛАКТАДЪ. Смотри *Аршадъ*.

ЛАКТУКЪ. (С. *Повар.*) Растѣніе повареннаго огороду, котораго нѣсколько родовъ, употребляемыхъ въ салаты, какъ то: лактукъ молодой, которой только что изъ земли выходитъ; лактукъ кочанной, или салатъ кочанной, и лактукъ кудрявой.

Лактукъ, рагу изъ стволовъ его. Положи въ горшокъ воды пополамъ съ масломъ коровьимъ, обвалянным въ мукѣ, нѣсколько ломтей ветчиннаго сала, луковицъ, натыканныхъ гвоздикою, и соли. Когда это закипитъ, положи лактукъ; когда въ половину сварится, вынь вонъ, и положи въ кострюлю, съ тонкимъ кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ; упаривай сперва на слабомъ жарку, а по томъ увари, прибавляя огня. Когда станетъ поспѣвать, положи съ грецкой орѣхъ величиною масла коровьяго, въ мукѣ обвалянаго; приправь въ хорошій вкусъ, не огустивъ однако чрезъ это.

Лактукъ, рагу постное изъ него. Отвари онаго въ водѣ, подбитой мукою, и сдѣлай къ нему слѣдующій соусъ: возьми масла Прованскаго, (или по обстоятельству Чухонскаго,) немного муки, соли, перцу и мушкатнаго орѣшку; смочи немного уксусомъ и водою; прибавь кулису раковаго, или инаго кулису постнаго: вынь вонъ лактукъ; дай отечь, и положивъ въ этотъ соусъ, привари, чтобъ рагу вышло густоватo.

Лактукъ, рагу скоромное изъ него. Возьми кочней лактуку кочаннаго, обвари въ кипяткѣ и выложи въ холодную воду; вынувъ, дай осякнуть и положи въ брезъ. По вынутіи изъ бреза дай отечь, разрѣжь на грани, и положи въ кострюлю съ эссенціею ветчинною и тонкимъ кулисомъ; дай упрѣть на горячей золѣ и приправь мушкатомъ. Подаютъ съ этимъ рагу баранью ногу, филейки, фрикандо, рябцовъ, пулардъ, цыплятъ и прочее, подобно какъ и съ другими огородными растѣніями.

Digitized by Google

Лактукъ тиненой а ла дамъ симонъ. Обвари лактукъ немного въ кипяткѣ, дай отечь и загни листы; но такъ, чтобъ не отпали отъ ствола, пока доберешься до малаго стержня; выломи оной, а на мѣсто его положи хорошаго фаршу изъ птичьяго бѣлаго мяса; сложи лактукъ и обвяжи ниткою. Изрѣжь въ ломти два фунта телятины отъ задней ноги; положи въ кострюлю съ ломтями ветчины и луковицами, кружками изрѣзанными; упаривай на огнѣ, подкинувъ не много муки. Когда начнетъ приставать къ кострюлѣ, вымѣшай ложкою, и поставь на жаровню, чтобъ не много покраснѣло; смочи жюсомъ пополамъ съ бульіономъ, приправь солью, перцомъ, гвоздикою цѣлкомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, петрушкою и цибулею цѣлкомъ. Уклади начиненой лактукъ въ горшкѣ; вылей на него этотъ брезъ и вари. Естьли намѣрено подавать оной въ бѣломъ соусѣ, вынь лактукъ изъ горшка, развяжи нитки; дай отечь и положи въ кострюлю съ кулисомъ бѣлымъ, и митонируй на горячей золѣ. Подавай горячій.

Лактукъ тиненой въ красномъ соусѣ. Начинивъ салатъ по вышеписанному, и также задержавъ въ брезѣ, вмѣсто кулису бѣлаго употреби эссенцію ветчинную. Можно же подавать оной въ рагу изъ печерицъ, трюфелей и опенокъ. Употребляютъ таковымъ образомъ приготовленной лактукъ къ гарнированію похлебки для здоровья, или супъ, де санте называемой. Въ этомъ случаѣ въ брезъ онаго не кладутъ, а отвариваютъ въ крѣпкомъ бульіонѣ.

Лактукъ тиненой жареной. Поступай таковымъ же образомъ, какъ сказано выше; выпусти нѣсколько яицъ, и разболтавъ, обмочай въ нихъ грани салату; обваляй въ толченомъ пшеничномъ сухарѣ, и зажаривъ румяно въ маслѣ коровьемъ или салѣ, подавай на тарелкѣ, гарнировавъ петрушкою жареною. Можетъ онъ въ этомъ приготовленіи служить къ гарнированію большихъ блюдъ.

За-

Digitized by Google

Замѣчанїе Медицинское.

Лактукъ сырой или въ салатѣ составляетъ пищу прохладительную, умягчающую остроту соковъ, отверзающую утробу и довольно питательную; но требующую хорошаго желудка; а естьли сего недостаетъ, или кто провождаетъ жизнь сидячую, пища сїя доставляетъ соки грубые, и учиняетъ свареніе другихъ пищъ несовершеннымъ. Вареной лактукъ не столько прохладителенъ, какъ сырой; однакожъ удерживаетъ еще въ себѣ нѣсколько своего качества: онъ мягчитъ, поправляетъ соки и удобнѣе переваривается въ желудкѣ. Полезенъ оной людямъ, подверженнымъ ирритаціи, и кои ощущаютъ жаръ въ желудкѣ и кишкахъ; но надобно въ этомъ случаѣ подбавлять въ него немного масла коровьяго и жюсу.

ЛАНГУСТЪ. (С. *Повар.*) Ракъ морской, имѣющій тѣ же качества, какъ и рѣчной, и которой приготовляется тѣми же способами. Смотри *Раки.* Когда у лангустовъ бываетъ икра, употребляютъ оную къ дѣланію вкуснаго краснаго кулису. Толкутъ оную, и протираютъ сквозь сито, поливая жидкою эссенцїею, подогрѣваютъ, не давая закипать, и подаютъ къ чему угодно.

Лангусты въ куртбульїонѣ. Смотри карпъ въ куртбульїонѣ; приготовь также и подавай съ клешнями лангустовъ маринированными, посыпавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Лангусты въ соусѣ бѣломъ. Отваривъ оныхъ въ водѣ съ солью, вылущенное варить въ маслѣ коровьемъ съ рубленою петрушкою, наливъ ухою, киселемъ гороховымъ жидкимъ, пуре называемымъ, съ солью и перцомъ. Упаривать на маломъ огнѣ, и подбить соусъ яичными желтками съ вержюсомъ, или подбавивъ кулису печеричнаго.

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Лангусты имѣютъ мясо сочное, но тяжелое для желудка и горячащее; оное еще вкуснѣе рѣчныхъ раковъ; удобно для крѣпкихъ желудковъ.

ЛАПША. (С. *Повар.*) Названіе тѣста, дѣлаемаго изъ муки пшена Сарацинскаго, или крупичатой съ водою, которое продавливаютъ въ форму, имѣющую малыя скважины, чтобъ вытекала нитками. По засушеніи сихъ нитокъ скрашиваютъ оную въ дробные кусочки, подобные крупамъ; лапшу сію называютъ *семуль*. Лапша сія изъ муки пшеничной, или пшена Сарацинскаго бываетъ бѣла; но когда надобно, чтобъ была она желтовата, подбавляютъ въ тѣсто шафранной воды и яичныхъ желтковъ: иногда подкладываютъ сахару, чтобъ придать вкусу. Сіе заимствовано съ Италіанскихъ вермичелей. Засыпаютъ этою лапшею похлебки мясныя и молочныя. Лучшую семуль привозятъ изъ Аравіи. Должно выбирать оную свѣтло желтую и очень сухую.

Лапша въ похлебкѣ. Взявъ надлежащее количество лапши семуль, налей въ горшкѣ лучшимъ бульіономъ, съ прибавкою малаго количества жюсу телячьяго; упаривай на горячей золѣ добрыхъ два часа. Когда лапша вта раздуется, значитъ, что готова.

Лапша изъ гречневой каши и просяной. Это Русское блюдо. Крутую кашу протеревъ сквозь рѣшето, подаютъ холодную съ молокомъ.

Лапша маковая. Это постное блюдо: лапшу сдѣлавъ изъ муки на маковомъ соку, изкрашиваютъ по обыкновенію, и сваривъ въ водѣ, остуживаютъ; послѣ чего подаютъ съ маковымъ молокомъ.

Лапша обыкновенная. Замѣсить изъ пшеничной муки на яицахъ и молокѣ крутое тѣсто, раскатать скалкою въ тонкіе листки, пересыпая мукою; сложить одинъ на другой, и крошить ножемъ въ тоненькіе волоски. Накрошивъ сколько нужно къ столу, налить мяс-

Digitized by Google

мяснымъ отваромъ, и сварить съ прибавкою мяса, или безъ онаго. Обыкновенно для лапши разваривають старую курицу, и этотъ отваръ засыпаютъ лапшею. Смотри *Вермичели*.

Замѣчаніе Медицинское.

Лапша свѣжая составляетъ легкую и для всѣхъ здоровую пищу, развѣ только для самыхъ слабыхъ желудковъ оная предосудительна, кои не могутъ переваривать веществъ мучныхъ. Маковой сокъ и молоко также не хороши для желудковъ слабыхъ; ибо приключаютъ вѣтры.

ЛАПШЕНИКЪ. (С. *Прислѣш.*) Возьми вермичелей, или тонко скрошенной лапши полфунта, свари густо въ прѣсномъ молокѣ, и выложивъ на блюдо, остуди. Въ растертомъ маслѣ коровьемъ размѣшивай одно по одному шесть или восемь яицъ, брось крошечку соли, посыпь мушкатнымъ орѣшкомъ, прибавь сахару и коринки; съ этимъ смѣшать разваренную лапшу. Вымажь блюдо коровьимъ масломъ, выложи лапшу, посыпь сверху густо тертымъ пармезаномъ, и поставивъ въ тортную сковороду, подсыпавъ песку или соли, накрой, и засыпавъ въ горячую золу, запеки. Можно бѣлки отнять отъ яицъ вышепомянутыхъ, взбить въ пѣну, и послѣ вмѣшать. — Этотъ лапшеникъ инако называется *Пирогъ Макаранной*.

ЛАФТЪ, или ЗАКВАСА. Взять нѣсколько телячьихъ желудковъ, выворотить внутренностью наружу, выполоскать въ теплой водѣ, но не совсѣмъ чисто, прокинуть солью и дать сутки; послѣ въ дыму высушить. Взвари кислой сыворотки, составивъ простынуть, брось въ нее соли; желудки прорѣзать полосками, но такъ, чтобъ не до концовъ рознято было, но полоска за полоску бы держалась; положить въ сыворотку и придавить деревяннымъ кружочкомъ съ камушкомъ, чтобы желудки въ сывороткѣ улежались. Послѣ съ сывороткою сложить въ боченокъ и закупорить крѣпко;

Digitized by Google

или въ кадочку, но накрывать плотно, чтобъ воздухъ проходить не могъ. Сія закваса можетъ держаться полгода; но не должно держать оную въ погребѣ, гдѣ преетъ. Употребляется сія сыворотка, такъ и желудокъ кусочками, какъ поварами, такъ и кандиторами, къ разнымъ приготовленіямъ. Это самое то, что Французскіе повара прессюръ (Preſſure) называютъ.

ЛЕВАШНИКИ. (С. *Прислѣш.*) Возьми фунтъ крупичатой, или лучшей пшеничной муки, замѣси на холодной водѣ крутое тѣсто, но въ половину того твердостью, какова бываетъ вымытое въ холодной водѣ коровье масло. Тѣсто это раскатай скалкою не много, положи масла коровьяго, листками нарѣзаннаго, (въ постные левашники масла не кладутъ;) переваляй еще; и сіе повтори до трехъ разъ. Напослѣдокъ раскатай тѣсто въ тонкой листъ, разрѣжь въ четвероугольники, въ средину каждаго положи по не многу какого нибудь варенья, согни вдвое, и обведи рѣзцомъ, чтобъ вышелъ четвероугольной, или треугольной пирожокъ. По томъ жарь сіи пирожки въ очищенномъ коровьемъ, или постномъ маслѣ. — Можно сіи пирожки начинивать крупно столченымъ миндалемъ, приправивъ оной столченымъ сахаромъ и лимоннымъ сокомъ. — Начиниваютъ ихъ также разваренымъ Сарацинскимъ пшеномъ съ коринкою, или однимъ изюмомъ, въ половину обваренымъ.

ЛЕГИРОВАНІЕ. (С. *Повар.*) Значитъ приправленіе, подпалку, или подбивку, когда сваренную жидкую ѣству, похлебку или уху, огустить прибавкою чего нибудь.

Легированіе коровьимъ масломъ. По сваренїи какой нибудь ѣствы надобно мясо изъ оной выбрать; и взявъ кусокъ свѣжаго вымытаго въ водѣ коровьяго масла, расплющи, обваляй крупичатою мукою, подержи въ ковшѣ надъ жаромъ, безпрестанно мѣшая; а какъ соединится, вливай въ то, которое легировать хочешь, по немногу, размѣшивая ложкою, и привари. *Ле-*

Digitized by Google

Легированіе яичными желтками. Выпустивъ нѣсколько яичныхъ желтковъ, разболтать съ прибавкою виноградnаго вина, или ренскаго уксусу, или бульіону, по приличію готовимаго блюда, и вмѣшать по вышеписанному. — Употребительно въ нѣкоторыхъ поварняхъ и легированіе кровью гусиною и разныхъ рыбъ: кровь собравъ, разболтываютъ съ уксусомъ, иногда съ ромомъ, и подбиваютъ кушанье.

ЛЕДЕНЕЦЪ. (С. *Канд.*) Возьми сахару, и смочивъ водою, развари; а когда вода вся выкипитъ, и сахаръ сдѣлается желтъ, возьми мѣдной или жестяной вылощенной листъ, смажь Прованскимъ масломъ изсуха, вылей на оной сахаръ, наблюдая, чтобъ онъ по всему листу равно разшелся; дай немного застынуть, и разрѣзывай въ четвероугольные кусочки, обмакивая ножикъ въ воду. Послѣ завертывай каждой кусокъ въ бумажку. — Подбавляютъ въ этотъ леденецъ анису толченаго, иногда соку изъ свѣжихъ лимоновъ. Смотри *Кандит. Помаранцовые цвѣты.*

ЛЕПЕШЕЧКИ *солодкаго корню отъ кашлю.* (С. *Канд.*) Положи въ глиняной горшокъ два фунта 64 золотника воды рѣчной и фунтъ 32 золотника солодкаго корню, искрошеннаго въ дробненькіе кусочки, пригоршни ячменю, четыре яблока легкаго квасу; вари на маломъ огнѣ часовъ пять, пока гораздо уварится и воды половина выкипитъ. Послѣ чего разотри все въ горшкѣ, и протри съ усиліемъ руки сквозь сито. Въ протертое положи фунтъ 32 золотника сахару, разваренnаго въ сыропъ и очищеннаго, и шестнатцать золотниковъ гуммы драганту, распущенной густо; приставь смѣсь эту на огонь, уваривай, безпрестанно мѣшая деревянною лопаткою, до тѣхъ поръ, какъ къ пальцамъ прилипать не станетъ. Тогда вылей на мѣдной листъ, или аспидную доску, изсуха Прованскимъ масломъ смазанную. Когда остынетъ, разрѣзывай въ лепешечки, или желаемой фигуры кусочки, и засуши въ печи.

ЛЕ-

Digitized by Google

ЛЕПЕШКИ, у Французскихъ поваровъ *Гато* называемыя. (С. *Прислѣш.*) Родъ хлѣбеннаго, имѣющаго по различнымъ приготовленіямъ своимъ и разныя прозванія.

Лепешки для завтрака. Оныя дѣлаются изъ слоенаго тѣста, какъ ниже сказано объ лепешкахъ слоеныхъ, и тѣмъ же образомъ запекаются, только меньшей величины.

Лепешки изъ пшена Сарацинскаго. Развари полфунта пшена Сарацинскаго, и когда оное размякнетъ, сдѣлай сдобное тѣсто изъ фунта муки и фунта масла коровьяго, съ солью; замѣсивъ, положи въ иготь тѣсто, и откинутое для стеченія воды пшено; толки и старайся оныя соединить: передѣлай въ лепешки, позолоти, и сажай въ печь на бумагѣ, вымазанной коровьимъ масломъ.

Лепешки мягкія. Возьми творогу свѣжаго, полфунта масла Чухонскаго, около фунта муки крупичатой, и присоли. Замѣси на холодной водѣ тѣсто, передѣлай въ лепешки и сажай въ печь.

Лепешки обыкновенныя. Возьми муки пшеничной потребное количество, столько же вѣсомъ масла коровьяго, свѣжаго творогу, соли и воды. Высыпь муку на мѣсильной столъ, сдѣлай въ оной ямку, въ которую положи воду и масло; замѣси крутое тѣсто, раскатай скалкою, наложи свѣжаго мягкаго творогу, согни тѣсто вчетверо; опять раскатай; такъ сгибая и раскатывая до нѣскольку разъ, передѣлай наконецъ въ лепешки, позолоти и сажай въ печь.

Лепешки обыкновенныя другимъ образомъ. На два фунта муки положи фунтъ добраго коровьяго масла, стаканъ молока, четыре яица; замѣсивай, подливая мало по малу молоко; сваляй крутое тѣсто, передѣлай въ лепешки, и сажай въ печь. Надобно около четырехъ часовъ выпекаться этимъ лепешкамъ въ хорошемъ вольномъ духу.

Ле-

Digitized by Google

Лепешки по Англински. Взявъ пригоршни муки, стаканъ молока, бутылку сливокъ, полфунта изюму, столько же свѣжаго сала говяжьяго, по немногу кишнецу, мушкату натертаго, четверть фунта сахару, воды померанцовыхъ цвѣтовъ, пополамъ съ Французскою водкою смѣшанной, двѣ ложки столовыхъ; смѣшай, чтобъ все гораздо соединилось. Вымажь дно кострюли масломъ, выложи въ оную приготовленное тѣсто; посади въ печь; и когда лепешка эта спечется, посыпь оную толченымъ сахаромъ, и загласируй раскаленною лопаткою.

Лепешки по Брїйски. Возьми сыру Брїйкаго, (все равно Голландскаго, или инаго) фунтъ муки, полфунта масла коровьяго, четыре яица, сыръ сотри на терку; все смѣшай, и немного присоливъ, продолжай мѣшанїе, смочивъ немного водою; дай тѣсту стоять часъ; по томъ, передѣлавъ лепешки, сажай въ печь.

Лепешки по Италїански. Положи въ кострюлю штофъ воды, немного соли, четверть фунта масла коровьяго, корку, обрѣзанную съ двухъ или трехъ лимоновъ; вари это на жаровнѣ; вынь лимонную корку, и положи столько крупичатой муки, сколько вода вобрать въ себя можетъ; осуши варенїемъ, и составь остынуть; замѣси по томъ на желткахъ яичныхъ сколько тѣсто въ себя оныхъ вберетъ, прибавь нѣсколько ложекъ воды померанцовыхъ цвѣтовъ, и нѣсколько бисквитовъ изъ горькаго миндалю, столченыхъ. Подѣлай изъ сего тѣста лепешечки въ яицо величиною; пеки въ печи, и загласируй сахаромъ.

Лепешки по мѣщански. Оныя дѣлаются также, какъ лепешки съ яицами, (смотри ниже), кромѣ, что тѣсто мѣсятъ съ прибавкою молока. Впрочемъ поступаютъ также.

Лепешки по Савойски. Возьми два фунта толченаго сахару, двацать желтковъ яичныхъ, цвѣтовъ померанцовыхъ толченыхъ, цукату, мѣлко изрубленнаго;

Digitized by Google

го; взбивай все это. Бѣлки отъ дюжины яицъ взбивай особливо голичкомъ въ пѣну густую, и по сбитіи вмѣшай въ прежде сказанное. Просѣй фунтъ крупичатой муки въ частое сито, смѣшай съ тѣмъ же; выложи въ кострюлю, вымазавъ оную Чухонскимъ масломъ, и посыпавъ толченымъ сахаромъ, запеки въ печи, но не очень жаркой. Когда спечется и остынетъ, загласируй бѣлымъ глассомъ, то есть взбитыми яичными бѣлками и мѣлкимъ сахаромъ съ мѣлко изрубленною лимонною коркою; укрась конфектами, или цукатомъ сверху. — Можно подавать и не гласируя, но только зарумянивъ.

Лепешки слоеныя. Замѣси около фунта муки на водѣ съ солью, безъ масла, не круто; дай оному постоять полчаса. Тогда раскатай скалкою лепешку, въ палецъ толщиною; наложи на оную свѣжаго масла коровьяго, сложи вдвое, и раскатывай скалкою; наложи новой слой масла, сложи и опять раскатывай; это повтори до пяти разъ, чтобъ наслоилось гораздо. Сдѣлай лепешки, позолоти и запекай въ печи.

Лепешки съ вареньемъ. Взявъ слоенаго тѣста, раскатай, разрѣжь въ куски, передѣлай въ поддонки малыми ватрушечками; положи въ нихъ какого угодно варенья, накрой тѣмъ же тѣстомъ и засчипи смычку. Жарь въ свѣжемъ свиномъ салѣ, и выложи на полотенцо осякнуть.

Лепешки съ ветчинным саломъ. Возьми лучшаго сдобнаго тѣста, подѣлай лепешки, наложи на нихъ шпеку, полосками изрѣзаннаго, вдави въ тѣсто; пеки въ печи, и подавай холодныя.

Лепешки съ лодлушкою. Взявъ слоенаго тѣста, раскатай два листка въ ребро рублевое толщиною; первой листъ долженъ быть шире впираго на палецъ; положи между оными варенья, смочи края бѣлкомъ и заверни; позолоти и пеки. Когда спекутся, помажь масломъ коровьимъ, посыпь сахарнымъ пескомъ, или просто загласируй сахаромъ. Дру-

Digitized by Google

Другимъ образомъ: возьми два бѣлка отъ свѣжихъ яицъ, взбей гораздо; смѣшай съ четвертью фунта крупичатой муки, и такимъ же количествомъ сахару, прибавивъ немного водки Французской и кишнецу толченаго; переваляй больше; на бумагѣ, смазанной масломъ, раскатай лепешку, въ тарелку величиною; посыпь толченымъ сахаромъ, и сажай въ печь.

Лепешки съ сыромъ. На фунтъ муки положи полфунта масла коровьяго, замѣси съ прибавкою сливокъ, взбитыхъ въ пѣну; прибавь не много мягкаго сыру и сваляй тѣсто нѣсколько крутое. Передѣлай лепешки, и наложи на нихъ понемногу сыру, стертаго масломъ; сажай въ печь.

Лепешки съ яицами. Замѣси фунтъ муки на осми яицахъ, съ ложкою дрождей пивныхъ процѣженныхъ и съ полфунтомъ свѣжаго коровьяго масла растопленнаго; также присоли. Перевалявъ гораздо, накрой нагрѣтою салфеткою, и поставь близь топленой печи, или на печь на полчаса, чтобъ тѣсто взошло. Растопи на глубокой сковородѣ коровьяго масла, выложи на оное тѣсто, накрой другою сковородою, запеки, въ горячую золу зарывъ, и подавай горячую.

ЛЕЦЕЛЬДЪ. Смотри въ статьѣ *Конфекты сухіе* 4й, какъ дѣлать лецельды?

ЛЕЩЬ. (С. *Повар.*) Рыба рѣчная, очень вкусная. Приготовляютъ оную, кромѣ нижеписанныхъ особливыхъ способовъ, также какъ карпей. Смотри *Карпъ*.

Лещь жареной. Ощелушивъ и выпотрошивъ очаго, надрѣзать съ боковъ, натереть растопленнымъ коровьимъ масломъ, спрыснуть солью и жарить на рашпарѣ, поливая временно масломъ, пока изжарится. Сдѣлай къ нему соусъ красной, съ рубленными цибулею, петрушкою, капорсами, анчоусами, съ Чухонскимъ масломъ, солью и перцомъ; ужаривай въ кострюлѣ и накати бульіономъ; дай прикипѣть; послѣ чего подбей подожженою мукою съ бульіономъ. Приправь въ хорошій

вкусъ.

Digitized by Google

вкусъ. Анчоусы класть предъ сниманіемъ съ огня. Гарнируютъ леща корками бѣлаго хлѣба и петрушкою, въ маслѣ жареными, также андульетами.

Лещь печеной. По испеченіи на рашпарѣ облей соусомъ изъ Чухонскаго масла, съ крошеными петрушкою, лукомъ, солью, перцомъ и ниточкою уксусу; соусъ этотъ можно огустить кулисомъ, или подпалкою.

Сверхъ сего жареныхъ лещей чинятъ фаршемъ изъ хорошихъ травъ, съ икрою рыбьею, или собственно лещевою, также крутою съ масленою кашею изъ мѣлкихъ крупъ.

Постное приготовленіе то же, кромѣ что употребляютъ масло и бульіонъ постные.

Замѣчаніе Медицинское.

Лещь составляетъ пищу вкусную, легкую и здоровую для всѣхъ сложеній.

ЛИКЕРЫ. (С. *Дистил.*) Родъ водки, не столько острой, какъ обыкновенная; но разными передѣлками умягченной, отмѣнно вкусной и отъ различныхъ подмѣсей заимствующей свои названія.

Ликеръ абрикозной. Способъ дѣланія сего ликеру самой легкой: составляютъ оной изъ сыропу абрикозовъ, сваренныхъ въ сахарѣ, которой остается по вынутіи плодовъ къ засушиванію. Положи часть сего сыропу, и разведя водою, сколько нужно ко убавленію густоты, смѣшай съ передвоенною Французскою, или иною водкою. Можно прибавить къ сему нѣсколько ядръ абрикозныхъ столченыхъ къ прибавленію вкуса, а въ недостаткѣ оныхъ употребить миндаль горькой. Не должно ядръ класть въ сыропъ прежде положенія въ него водки, для того что ликеръ отъ того побѣлеетъ, и трудно будетъ очистить оной процѣживаніемъ. Должно также подцвѣтить его не много сахаромъ, въ карамель уваренымъ, чтобъ былъ желтоватѣе. Смѣшавъ все вышеписанное, пропускай ликеръ сквозь цѣдильную бумагу; про-

Digitized by Google

процѣженное сложи въ большую бутыль, чтобы отстоялось чрезъ нѣсколько дней: естьли отпадетъ нечистота, слей чистое осторожно, и разлей въ бутылки.

Можно употреблять ядра персиковыя, вишенныя и сливныя; но въ оныхъ недостаетъ горькой пряности; почему не льзя ихъ класть прямо столокши, а надобно настаивать; къ тому же бываютъ они либо крайне сухи, или мягки: естьли сухи, то распускаются въ масловатость, а когда мягки, то даютъ молоко; отъ чего сообщается ликеру мутность, которую трудно отчистить процѣживаніями. Безопаснѣе употреблять горькой миндаль, но должно, чтобъ былъ оной очень свѣжъ, и при томъ перебрать всѣ ядра, отдѣляя лучшія. Отобравъ, столочь ихъ сухія, для того что когда подбавить воды, они дадутъ изъ себя молоко, отъ котораго ликеру никогда не отчистишь. По столченіи распусти сахару въ холодной водѣ, и смѣшавъ съ водкою, взболтай, чтобъ гораздо соединились. Въ эту смѣсь положи толченой миндаль, и процѣди сквозь суконной мѣшокъ. Не забудь, что водку въ сыропъ надобно класть прежде миндалю, инако побѣлеетъ; ибо часть ядръ въ толченіи имѣетъ наклонность дать масло, а другая молоко, которая не столько подъ пестикомъ разгорячится, и безъ водки, которая удерживаетъ распусченіе сихъ частей, тотчасъ въ сыропѣ пускаютъ струи и масловатости; которое портитъ ликеръ, и отъ чего мы дѣлателей ликеровъ предваряемъ. По процѣженіи вышесказаннымъ образомъ ликеръ будетъ готовъ, и не нужно оной перегонять въ кубикѣ. — Размѣръ сего ликеру: естьли хочешь изъ фунта абрикознаго сыропу сдѣлать четыре фунта ликеру, добавляется въ него смѣсь воды фунта съ двумя фунтами водки и восмью ядрами миндалю. Подцвѣчиваніе карамелемъ производится послѣ.

Ликеръ анисной. Столки мягко полфунта анису годоваго, настой въ 18 фунтахъ водки чрезъ двѣ

Digitized by Google

недѣли; дистиллируй способомъ Маріиной бани, (см. *Двоеніе*): получишь восемь или девять фунтовъ спирту. Подсласти спиртъ крѣпко сахаромъ и пропусти сквозь бумагу. Естьли смѣсь побѣлеетъ, очисти подбавкою взбитаго яичнаго бѣлку и повтореніями пропусканія сквозь бумагу.

Таковымъ же образомъ дѣлаютъ ликеръ изъ *кишнецу* и *фенхелю*.

Ликеръ бадьянной. Столки мѣлко полфунта бадьяну, налей 18 фунтами водки, и настаивая двѣ недѣли, перегони. Естьли спиртъ будетъ итти, продолжай двоить, и получишь 12 фунтовъ спирту; а естьли отнять подуховитѣе, надобно брать не больше десяти фунтовъ. Развари семь фунтовъ сахару съ десятью фунтами воды, и смѣшай со спиртомъ: смѣсь эта получитъ молочной цвѣтъ; но это пройдетъ отъ сбалтыванія со взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ и повторяемыхъ пропусканій сквозь бумагу. Ликеръ этотъ старѣясь теряетъ запахъ, но удерживаетъ отмѣнно пріятной вкусъ.

Ликеръ базиликовой. Смотри *Базиликъ*.

Ликеръ Барбадской. Смотри *Барбадской Кремъ*.

Ликеръ, Венерино масло. Смотри *Напитки крѣпкіе*.

Ликеръ Воложскаго укропу. Взявъ желаемое количество сего растенія сѣмянъ, на примѣръ 16 золотниковъ, столки въ иготѣ, налей въ кубикѣ восмью, или девятью фунтами водки и бутылкою воды; перегони на самомъ слабомъ огнѣ; отними самой чистой спиртъ безъ флегмы, подсласти колуторымъ фунтомъ сахару, распущеннаго водою; взболтай и процѣди по обыкновенію.

Ликеръ гвоздичной. Оной дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ и коричной. Смотри ниже.

Ликеръ ескюбакъ. Смотри *Ескюбакъ*.

Ликеръ жасминной. Въ ясную погоду по захожденіи солнца собери жасминныхъ цвѣтовъ, сосчипи оные съ ча-

Digitized by Google

чашечекъ. Положи въ кубикъ 8 фунтовъ Французской водки, бутылку воды и полфунта жасминныхъ цвѣтовъ: гони на большомъ огнѣ, остерегаясь перепустить флегмы; отъ чего ликеръ совсѣмъ утратитъ свой запахъ. Какъ скоро отгонишь спиртъ, тотчасъ заткни пріемникъ. Подсласти сахаромъ по обыкновенію, вливъ оной въ пріемникъ на спиртъ, и оставь, заткнувъ до другаго дня, пока охолодѣетъ и остоится; тогда перепускай сквозь бумагу.

Ликеръ жонкильной. Этотъ ликеръ дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ вышесказанной жасминной, изъ жонкильныхъ цвѣтовъ. Послѣ подцвѣчивается шафраномъ и еще перепускается.

Ликеръ кишнецовой. Возьми 8 фунтовъ водки и лучшаго кишнецу 16 золотниковъ; настоявъ въ замазанномъ кубикѣ, перегони на умѣренномъ огнѣ, остерегаясь выпустить бѣлесую флегму. Подсласти сахаромъ крѣпко, и перечищай перепусканіемъ сквозь бумагу по обыкновенному.

Ликеръ коричной. Возьми фунтъ лучшей корицы, столки, и настаивай двѣ недѣли въ двацати фунтахъ водки; послѣ перегони, поставивъ кубъ въ котелъ съ водою по сказанному въ статьѣ *Двоеніе*. Этотъ спиртъ надобно гнать, отчасу огонь подъ котломъ прибавляя, чтобъ спиртъ шелъ рустомъ. Отнявъ десять фунтовъ спирту, остатки въ кубѣ перегони на огнѣ, составивъ кубъ на умѣренной угольной жаръ, и получишь бѣлесую флегму наполненную коричнаго масла, которая годится къ извлеченію коричной эссенціи. — Въ выгнанной спиртъ положи шесть фунтовъ сахару, распусченнаго холодною водою и двумя рюмками розовой воды; взболтай и дай остояться въ холодномъ мѣстѣ, послѣ чего перепусти сквозь бумагу по обыкновенію. Естьли надобно ликеръ этотъ подцвѣтить подъ цвѣтъ корицы, производится это настойкою корицы въ водѣ, или бѣломъ винѣ.

Digitized by Google

Ликеръ коричной другимъ способомъ. Для сдѣланія четырнатцати фунтовъ ликеру сего потребно лучшей корицы столченой 8 золотниковъ. Наливается оная въ кубикѣ сперва тремя стаканами воды, по томъ восмью фунтами водки. Перегони на умѣренномъ огнѣ. Сначала, что замѣчается и о всѣхъ дистиллаціяхъ изъ пряныхъ вещей, съ спиртомъ запаху коричнаго будетъ выходить мало, а идетъ оной подъ конецъ; почему и должно перепустить немного флегмы. По выгнаніи спирту распусти полтора фунта сахару въ восми фунтахъ холодной воды, вмѣшай въ спиртъ, взболтай, и когда устоится, пропускай сквозь бумагу по обыкновенію.

Гвоздичной ликеръ дѣлается сими же способами.

Ликеръ лимонной. На штофъ Французской водки взять восемь свѣжихъ лимоновъ, срѣзать съ нихъ какъ можно тонѣе одну цедру, и положивъ въ водку, поставить на солнцѣ; дать стоять мѣсяцъ, а естьли больше, тѣмъ лучше. По томъ слить, положить два фунта толченаго сахару, и еще дать стоять довольное время на солнцѣ. Послѣ того, естьли ликеръ окажется не чистъ, пропустить оной сквозь бумагу. — Таковымъ же точно образомъ дѣлается *ликеръ апельсинной.*

Ликеръ персиковой. Возьми ведро виноградныхъ дрождей, положи въ нихъ два фунта толченыхъ персиковыхъ косточекъ, передвой, и выдвоенное смѣшай пополамъ съ Французскою водкою: составитъ сего мѣрное ведро. Положи въ оное 4 фунта толченыхъ спѣлыхъ персиковъ, дай столть десять дней, послѣ передвой; на каждой штофъ всыпь по фунту съ четвертью сахару; поставь на печь и каждой день взбалтывай. Когда сахаръ совсѣмъ разойдется, пропусти ликеръ сквозь бумагу.

Ликеръ петрушки Македонской. Растолки мѣлко 30 или 40 фунтовъ петрушки Македонской, взлей на оную фунтовъ двацать водки, и настаивай мѣсяцъ; послѣ чего перегони въ кубикъ на большомъ огнѣ, но осте-

Digitized by Google

остерегаясь однако, чтобъ петрушка не сварилась на днѣ куба, въ каковомъ случаѣ весь трудъ потерянъ будетъ. Естьли спиртъ выдетъ не довольно духовитъ, возьми еще этой петрушки, вскипяти оную въ водѣ, выжми, и воду сію процѣди. Въ кубъ положи еще крошеной петрушки, налей выжатою водою, и перегони на сильномъ огнѣ. Воду сію употреби къ подслащенію ликера потребнымъ количествомъ сахару. Пусти въ ликеръ 10 капель эссенціи бергамотной; что сообщитъ оному запахъ и чистоту.

Ликеръ полынной. Возьми 18 горстей полыню свѣжаго, или сухаго, лишь бы рванъ былъ во время цвѣту; еще возьми 80 золотниковъ корицы, полфунта можжевеловыхъ ягодъ, 4 золотника травы ангелики; налей все это двацатью фунтами водки, и настаивай двѣ недѣли, временемъ взбалтывая. По томъ перегони чрезъ Маріину баню (см. *Двоеніе*): выдетъ свѣтлой и чистой спиртъ. Собравъ 14 фунтовъ спирту, не взирая на то, хотя бы онъ послѣ шелъ и бѣлесъ. По перегонѣ возьми шесть фунтовъ сахару, разведи оной на осьми фунтахъ холодной ключевой воды; сболтай со спиртомъ, а какъ устоится, пропусти сквозь бумагу. Этотъ ликеръ подкрашиваютъ кошенилью.

Ликеръ померанцовыхъ цвѣтовъ. Настой водкою довольное количество сихъ цвѣтовъ, и чтобъ водка сія составляла спиртъ, передвоенный изъ Французской водки. По настоянїи, когда спиртъ возметъ въ себя довольно духовитости, распусти на каждый штофъ спирту съ четвертью фунтъ сахару въ холодной водѣ, и смѣшай со спиртомъ; взболтай и перепусти сквозь цѣдильную бумагу.

Ликеръ розовой. Изъ полуфунта сахару сдѣлай не очень густой сыропъ; положи въ него фунтъ розовыхъ цвѣтовъ, и вари, пока сдѣлается густо; тогда выжми въ него сокъ изъ одного лимона, и дай вскипѣть раза два. Когда остынетъ, выложи въ стекло, влей штофъ

Digitized by Google

Французской водки, и держи на солнцѣ, пока настоится и ликеръ сдѣлается розоваго цвѣту. Тогда слить его съ гущи, всыпать толченаго сахару одинъ фунтъ, и опять поставить на солнцѣ, пока сахаръ совсѣмъ разойдется; пропусти тогда ликеръ сквозь бумагу.

Ликеръ фіялковой. Набери цвѣтовъ маткиной душки въ полной ихъ духовитости во время ясной погоды; очисти съ цвѣточныхъ листковъ зелень, и наливъ водкою, поставь настаиваться на четыре недѣли. Послѣ сего процѣди настойку сквозь сито, и подмѣшай сахару, распущеннаго холодною водою, столько, чтобъ сдѣлалось очень сладко. Положи скрошенаго корню фіялковаго или ирису Флоренскаго; дай устояться, и пропусти сквозь бумагу.

Ликеръ цедратной. Этотъ ликеръ приготовляется изъ цедратовъ тѣмъ же самымъ образомъ, какъ изъ лимоновъ; но какъ зестъ цедратовъ бываетъ духовитѣе, то надобно онаго употреблять въ меньшемъ количествѣ. Въ настойку прибавляютъ немного корицы. Впрочемъ этотъ ликеръ подцвѣчиваютъ кошенилью.

Ликеръ чайной. Возьми 32 золотника лучшаго Ханскаго чаю, или въ недостаткѣ сего хорошаго зеленаго чаю; влей на эту мѣру чаю бутылку кипящей воды, накрой посудину, въ чемъ наливаешь, чтобъ листочки чайные развернулись. Эту крѣпкую чайную настойку влей и съ листками въ 20 фунтовъ водки, и дай стоять восемь дней. Естьли при концѣ сего времени настойка не получитъ пріятнаго чайнаго запаху, значитъ, что чай не хорошъ, и надобно прибавить еще 16 золотниковъ чаю. Налить оной также горячею водою, и выливъ къ первой настойкѣ, оставить еще на недѣлю. Послѣ сего передвой чрезъ Маріину баню, и пусти дистиллацію рустомъ, пока сойдетъ 9 фунтовъ спирту; послѣ чего огонь убавь, и выгони еще фунтъ. Распусти шесть фунтовъ сахару десятью фунтами хо-

Digitized by Google

холодной воды; смѣшай со спиртомъ, взболтай и перепусти сквозь цѣдильную бумагу.

Ликеръ шоколадной. Возьми восемь ординарныхъ стакановъ водки, влей въ нее два стакана воды, всыпь по четверти фунта сахару и шоколаду столченыхъ; вымѣшавъ сложи въ бутыль и поставь на девять дней въ умѣренное теплое мѣсто; каждой день взмѣшивай по четыре раза. По прошествіи девяти дней чистой ликеръ слей, и перепусти сквозь пропускную бумагу по обыкновенію.

Замѣчаніе Медицинское.

Всѣ ликеры составляютъ напитки острые и горячіе. Умѣренное и временное употребленіе оныхъ полезно, и имѣетъ дѣйствіе по свойству подмѣсей, изъ которыхъ они составлены; но многое употребленіе вредно. Смотри объ этомъ замѣчаніе въ концѣ статьи *Водка.*

ЛИМАНЪ. (С. *Повар.*) Рыба морская плоская, роду шолей, свойства холоднаго и мокротливаго; но пріуготовленія исправляютъ сіи худыя ея качества.

Лиманы въ жареніи. Очистивъ оныхъ по надлежащему, обваляй въ мукѣ, жарь, клавъ въ кипящее масло, на большомъ огнѣ, и не давая огню уменьшаться; въ противномъ случаѣ они не прожарятся. Подавай сухихъ на блюдѣ. Можно же подавать ихъ съ соусомъ карпевымъ и анчоуснымъ, или съ соусомъ деревяннаго масла. Въ скоромные же дни съ соусомъ аше, или съ печеричнымъ.

Лиманы въ кострюлѣ. Отвари ихъ въ водѣ съ солью; подбавь немного бѣлаго вина, печерицъ и перцу, также пучокъ душистыхъ травъ. Выложи на блюдо, и окладди вокругъ печерицами, съ ними варившимися, или гарнируй жареными въ маслѣ печерицами.

Лиманы печеные. Маринируй ихъ въ Прованскомъ маслѣ, съ солью, перцомъ, петрушкою и цѣлыми лу-

Digitized by Google

ковицами; по томъ запекай на рашпарѣ, поливая мариадомъ этимъ. Подавай просто, или съ соусомъ какимъ угодно.

Лиманы по мѣщански. Положи на одно блюдо хорошаго масла коровьяго, размажь оное по всему блюду, посыпь рубленными петрушкою, лукомъ, печерицами, также солью и перцомъ; на это поклади лимановъ; сверху положи пѣхъ же приправъ, и накрывъ другимъ блюдомъ, упаривай надъ угольнымъ жаромъ. Подавай въ собственномъ ихъ соку, приправивъ ниточкою уксусу. — Можно ихъ упаривъ по сказанному, обвалять въ толченомъ пшеничномъ сухарѣ, и зажарить въ печи, или въ тортной сковородѣ.

Замѣчаніе Медицинское.

Лиманы свѣжіе и хорошо выпеченные составляютъ пищу вкусную, очень легкую желудку, здоровую и никому вредить не могущую. Можно оныхъ давать даже больнымъ, которымъ позволено ѣсть мясо.

ЛИМОНАДЪ. (С. *Канд.*) Напитокъ прохладительный, составляемый изъ лимону, сахару и воды. Хорошее составленіе онаго зависитъ отъ искусныхъ пріемовъ, именно въ слѣдующемъ: зестъ или наружную корку лимоновъ, въ коей содержатся масло и лучшій вкусъ, тонко обрѣзавъ, извлечь изъ ней силу, наливъ горячею водою въ фарфоровой чашкѣ, накрывъ и оставивъ на нѣсколько часовъ. Бѣлая кожа, между зесту и мяса находящаяся, не должна входить въ составъ лимонаду: ибо горечью своею можетъ легко вкусъ онаго испортить. Внутренній сокъ, въ мясѣ находящійся, выдавливается просто весь; однакожъ въ этомъ случаѣ лимонадъ бываетъ мутенъ. Естьли хотѣть имѣть лимонадъ чистой, надобно сокъ этотъ пропустить сквозь сѣрую цѣдильную бумагу.

Настоящій размѣръ къ составленію хорошаго лимонаду: взять корку, или зестъ съ трехъ лимоновъ, обрѣ-

Digitized by Google

рѣзавъ маленькими кусочками; налить три бутылки свѣжей воды, и варить съ прибавкою кусочка сахару. Когда вода закипитъ, положить въ оную зестъ; посудину съ огня снявъ, накрыть плотно, и поставить на ночь въ ледникъ. Поутру положить въ него сокъ изъ трехъ лимоновъ, или больше, когда надобно имѣть кислѣе пропусченный по вышесказанному, и подсластить по благоусмотрѣнію сахаромъ, особливо распусченнымъ и сквозь частое ситцо процѣженнымъ.

Можно лимонадъ сдѣлать кислѣе и чище безъ процѣживанія соку, когда пустить въ него нѣсколько капель купороснаго спирту. (Въ Аптекахъ Spiritus vitrioli.)

Впрочемъ иногда подбавляютъ въ лимонадъ реинвеину, или инаго хорошаго вина.

Лимонадъ инымъ способомъ: взявъ кусковъ сахару, обтирай оными съ лимоновъ цедру, положи въ чашу сахаръ, смочи горячею водою, чтобъ разшелся; лимоны изрѣжь кружками, положи туда же; пусти нѣсколько капель сѣрной эссенціи, и разведи холодною водою.

Лимонадъ подсобной. Въ недостаткѣ свѣжихъ лимоновъ взять одну часть бѣлаго вина, двѣ части воды и сахару, сколько нужно къ подслащенію; размѣшавъ, подбавь нѣсколько капель цитронной эссенціи, называемой инако *цедра*: выдетъ очень вкусный лимонадъ.

Лимонадъ простой. Изрѣжь три или четыре лимона, не очищая зесту, въ кружки, положи въ три бутылки воды, и туда же полфунта или слишкомъ сахару; увари на огнѣ, чтобъ около трети выкипѣло; тогда процѣдивъ, охолоди къ употребленію.

Лимонадной порошокъ. Дѣлается оной изъ цедры, или лимоннаго масла, сахару, и очищеннаго виннаго камня; содержится оной въ закупоренномъ стеклѣ. Положивъ онаго немного въ стаканъ воды, составишь лимонадъ.

Digitized by Google

ЛИМОНЪ. Довольно знакомый плодъ, состоящій въ великомъ употребленіи въ поварнѣ, у дистиллаторовъ и кандиторовъ. Изъ спѣлыхъ лимоновъ корки извлекаютъ эссенцію. Изъ прохладительнаго соку, въ мясѣ его находящагося, кромѣ безчисленныхъ употребленій въ поварнѣ, дѣлаютъ лимонадъ. Корки его варятъ въ сахарѣ; цвѣты его въ жаркихъ странахъ, гдѣ растутъ лимонныя деревья, употребляются въ дистиллацію. Сочные лимоны тонкокожіе не столько способны для дистиллаторовъ; но лучшіе для поварни, а частью и для кандиторовъ. Толстокожіе содержатъ въ себѣ больше цедры, а по тому лучше къ дистиллированію и многимъ кандиторскимъ употребленіямъ.

Кандиторское употребленіе лимоновъ.

Лимонной бисквитъ. Оботри съ свѣжаго лимону наружную корку, или зестъ на терочку, положи въ чашку, съ четырьмя желтками свѣжихъ яицъ и полфунтомъ Кенарскаго сахару. Взбивай двумя лопаточками; послѣ подбавь въ это особливо взбитыхъ восемь яичныхъ бѣлковъ, четверть фунта крупичатой муки; соедини все, взбивая голичкомъ, и выливай бисквиты съ ложки на листы бумаги: посыпь сверху сахаромъ сквозь ситку, чтобъ загласировались, и запеки въ вольномъ духу. — Бисквиты помаранцовые дѣлаются также.

Лимонъ въ жидкомъ варенье. Взявъ недоспѣлыхъ лимоновъ, положи на полчаса въ воду, чтобъ удобнѣе было ихъ обрѣзывать. Очистивъ кожу, разрѣжь мясо во всю длину въ куски, и вари въ водѣ, пока сдѣлается мягко. Развари сахару по количеству нарѣзанныхъ лимоновъ, положи оные въ сахаръ, и дай вскипѣть разъ пятнадцать или больше; послѣ чего выложи въ чашу до утра. Тогда сливъ сахаръ въ тазъ, увари малымъ лиссе: положи въ него лимоны, и дай вскипѣть разъ девять или десять; опять сложи въ чашу до утра. Опять по утру сахаръ сливши, увари большимъ жемчугомъ, или

Digitized by Google

или о гран-перль; положи въ него лимоны, и дай вскипѣть бѣлымъ ключемъ одинъ разъ. Снявъ съ огня, остуди и склади въ банки. Сіи лимоны употребляются въ комподы.

Лимонъ въ сухомъ конфектѣ. Свари лимонное мясо по вышесказанному, или употреби оное изъ сего жидкаго варенья. Вынувъ оное изъ сыропу, положи въ сахаръ, уваренной большимъ перомъ; дай вскипѣть одинъ разъ, потряхая слегка тазъ. Снявъ съ огня, когда въ половину остынутъ, мѣшай ложкою, пока сахаръ на стѣнахъ таза начнетъ бѣлѣть. Вынимай тогда куски вилкою, поверпывая въ сгустѣвшемъ сыропѣ, и клади на рѣшето къ засушиванію.

Лимонъ, грильяжъ онаго. Развари 64 золотника сахару большимъ перомъ, и тотчасъ положи 24 золотника лимоновъ свѣжихъ, изрѣзанныхъ въ дробные кусочки; мѣшай въ сахарѣ на умѣренномъ огнѣ, пока пожелтѣетъ сахаръ. Тогда подави нѣсколько капель соку изъ лимону въ тазъ; выкладывай изъ тазу варенье на мѣдной листъ, посыпанной мѣлкимъ сахаромъ, и передѣлывай съ мѣлкимъ сахаромъ въ форму макароновъ; посыпь сахаромъ, и засуши въ вольномъ духу. — Можно таковымъ образомъ дѣлать лимонную корку, выскребши бѣлое кусочкомъ стекла, и по томъ скрошивъ въ полоски.

Лимонъ, дробь изъ онаго. Нарѣжь тоненькими полосочками лимонной корки, и положи въ воду мокнуть на ночь; тогда приставивъ на огонь, вари, пока сдѣлается мягка; выложи по томъ въ холодную воду; вынувъ, дай осякнуть, и положи въ сахаръ, разваренной въ лиссе; дай вскипѣть разъ пять или шесть. Сними съ огня, и оставь въ сахарѣ остынуть; выбери тогда корки, и засуши въ сушильнѣ. По высушеніи положи въ тазъ, наливъ сахаромъ, увареннымъ большимъ лиссе, и подбавивъ въ него немного камеди, въ водѣ распущенной, поставь на малой огонь, вари, потря-

Digitized by Google

тряхивая тазъ, пока корки облипнутъ накамеденнымъ сахаромъ; послѣ чего выбравъ ихъ засуши. Положи опять въ тотъ же сахаръ, чтобъ облипло вторымъ слоемъ сахару. Таковымъ образомъ наложи на корки пять или шесть слоевъ, и въ послѣднїе два раза сахаромъ, свареннымъ лиссе, уже безъ камеди. Въ послѣднїй разъ надобно припустить огня больше, ворочать корки, а вынувъ, засушить.

Лимонъ, эссенцїя изъ онаго дистиллированная. Изрѣжь въ куски дюжину цѣлыхъ лимоновъ съ коркою; положи въ горшокъ, имѣющїй плотную крышку, съ четырью фунтами горячей воды, накрой, и поставь въ горячую воду до утра, или въ сушильню. По утру выложи все въ кубикъ и перегоняй; выдвоенное сложи въ бутылку отстояться. Эссенцїя бывъ легче воды, всплываетъ на поверхность. Къ отдѣленїю наложи большой палецъ на устье бутылки, оберни оную вверхъ дномъ: эссенцїя опять переберется на верхъ; тогда отжавъ не много пальца, воду осторожно выпусти, а эссенцїя останется въ бутылкѣ.

Лимоны зеленые въ сыролѣ. Взявъ малыхъ, еще не совершившихъ росту своего лимоновъ, разрѣжь слегка съ одного боку, чтобъ внутренность могла напитываться сахаромъ. Приставь ихъ въ водѣ на огонь, но не допускай вскипать вливанїемъ по немногу холодной воды, какъ скоро она къ тому приготовится. Когда лимоны всплывутъ на поверхность, сними съ огня, и выложи въ холодную воду. Надобно ихъ послѣ позеленить, приставивъ на огонь въ той же, или иной водѣ, взваривая оную по немногу, до тѣхъ поръ, какъ лимоны сдѣлаются мягки, и будутъ спадывать съ воткнутой въ нихъ бумаги. Тогда выложи ихъ опять въ холодную воду; послѣ чего останется только налить ихъ сыропомъ.

Лимоны, зестъ изъ нихъ. Обрѣзавъ съ лимоновъ зестъ, то есть наружную цедральную кожу, клади въ воду

Digitized by Google

воду одною стороною, чтобы не почернѣла. Взогрѣвай эту воду, чтобы разварить зестъ до умягченія. Выложи въ холодную воду и дай остынуть; послѣ чего поклади въ жидкой сыропъ; взогрѣй столько, чтобъ палецъ могъ терпѣть. Вылови зестъ, дай оному осякнуть, склади въ чашу, и вылей на него сыропъ. Должно дать ему напитываться болѣе обыкновеннаго, и оставить въ сыропѣ до утра: тогда сахаръ вылей сквозь лейку въ тазъ, и увари малымъ лиссе. Взлей этотъ сыропъ на зестъ, и оставь до утра; тогда увари сахаръ съ прибавкою новаго малымъ жемчугомъ. Давъ зесту полежать въ этомъ сахарѣ сутки, вынь, поклади на рѣшето, подставивъ подъ него чашу для стеканія сыропу, и засуши въ вольномъ духу. Переворачивай зестъ временно, пока совсѣмъ высохнетъ; тогда храни въ коробочкахъ къ употребленію.

Лимоны въ консервѣ. Оботри съ лимону корку до самаго соку, и въ обтертое выдави половину соку изъ лимону. Развари фунтъ сахару большимъ перомъ; сними съ огня, дай устояться кипѣнію; положи съ лимонъ обтертое, мѣшай ложкою; и когда на сахарѣ начнетъ садиться черепокъ, складывай въ формы. Не складывай, пока еще горячо, по тому что отъ сего консервъ выдетъ маслянъ.

Лимоны, консервъ изъ ихъ соку. Выдави лимоннаго соку на серебряную тарелку, приставь на канфоръ и увари сокъ до половины. Развари фунтъ сахару а суфле, и дай оному не много остынуть. Взмѣшай раза три серебряною ложкою, положи сокъ, вымѣшай еще, и складывай консервъ.

Лимоны, кремъ изъ нихъ. Смотри статью *Кремы.*

Лимоны, мармеладъ изъ нихъ. Смотри *Мармелады.*

Лимоны, масселаны изъ нихъ. См. *Масселаны.*

Лимоны, мороженое изъ нихъ. См. *Мороженое.*

Ли-

Digitized by Google

Лимоны облупленные. Очистивъ съ лимоновъ кожу, разрѣзать оные на четверо, или на трое, или по поламъ въ разсужденіи величины; приставить воды на огонь, вскипятить, и тогда положить въ оную лимоны. Варятъ ихъ для того, чтобъ сдѣлались бѣлѣе, и чтобъ послѣ удобнѣе было ободрать бѣлую съ нихъ кожу. Не должно забыть класть ихъ въ воду, какъ скоро сначала обрѣжешь зестъ; инако они почернѣютъ. Когда усмотришь, что лимоны размякнутъ, выкладывай въ холодную воду, а послѣ того въ сахаръ разваренной. Дай въ сахарѣ вскипѣть разъ семь или восемь, и выложи совсѣмъ въ каменную чашу до утра. Тогда сыропъ сливши, дай оному вскипѣть разъ двадцать или тридцать; прибавивъ свѣжаго сахару немного, вылей опять на лимоны, и оставь на ночь. По утру увари сыропъ малымъ лиссе; еще чрезъ сутки большимъ лиссе, послѣ жемчугомъ или о перль, всякой разъ подбавляя сахару, и наливая, сваривъ на лимоны. Въ послѣднїй разъ уклади лимоны въ банки, и налей сахаромъ, увареннымъ о перль. Естьли угодно, можно послѣ сего вынимая лимоны изъ сыропу, *сушить.* Лимонамъ должно дать осякнуть, и положивши въ сахаръ, уваренный перомъ, дать вскипѣть бѣлымъ ключемъ; тогда снявъ съ огня, когда кипѣнїе перестанетъ, ворочать осторожно лимоны ложкою, приводя ихъ къ стѣнамъ таза. Когда сгущающїйся сахаръ ихъ окружитъ, выложи лимоны на рѣшета: они очень скоро высохнутъ.

Лимоны оливками. Положи въ иготь бѣлку свѣжаго яица, съ обтертыми корками съ свѣжихъ лимоновъ и мѣлкимъ сахаромъ, толки, прибавляя сахару и бѣлку по разсмотрѣнію, чтобъ вышло густое тѣсто. Вынь оное на бумагу, посыпанную сахаромъ, и раскатай въ длинной валїочикъ: разрѣжь оной въ кусочки, оправь руками въ подобїе оливокъ; засуши въ вольномъ духу, покрой, естьли угодно, зеленою краскою подъ цвѣтъ оливокъ, и сберегай въ сухомъ мѣстѣ.

Ли-

Digitized by Google

Лимоны, постила изъ нихъ. Два золотника гуммы драганту положи въ рюмку воды, съ зестами, обрѣзанми съ одного лимону; дай гуммѣ совсѣмъ разойтися. Продави оную сквозь вѣтошечку въ иготь, прибавь лимоннаго соку; толки, всыпая фунтъ сахару просѣяннаго, пока сдѣлается тѣсто, удобное къ валянїю. Вынувъ оное, передѣлай въ желаемыя формы.

Лимоны полосками. Смотри *Варенїе Закусокъ* отдѣленіе объ Лимонахъ.

Лимоны, сыропъ изъ нихъ. Смотри *Сыропы.*

Лимоны, тѣсто изъ нихъ. Очистивъ кожу съ лимоновъ до самаго соку, разрѣжь гранями и обвари. Выложи въ холодную воду, послѣ дай осякнуть, пообсуши въ салфеткѣ, столки въ иготѣ и протри сквозь сито. Развари сахару перомъ, и выливая на столченое, мѣшай слегка ложкою. Приставь на самой легкой огонь, чтобъ только перебиралось; сними пѣну, выклади тѣсто въ формы, или на жестяные листы, и засуши въ сушильнѣ. Когда глассъ сверху сядетъ, переверни ихъ на сито другою стороною и суши еще два часа.

Лимоны, хлѣбцы изъ нихъ. Отъ одного или двухъ свѣжихъ яицъ бѣлки выпусти въ иготь, прибавь малое дѣло воды помаранцовыхъ цвѣтовъ; толки, подсыпая мѣлкаго сахару, до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается тѣсто, подобное дѣлаемому для массепановъ. Прибавь въ тѣсто и зесту, обтертаго съ лимону, вымѣшай, переваляй въ малые шарики, посплющи оные; поклади на бумагу, и запеки въ вольномъ печномъ духу. Храни въ сухомъ мѣстѣ.

Лимоны цѣлые. Смотри объ оныхъ въ статьяхъ *Варенїе Закусокъ* въ отдѣленіи Разныя записки, до варенія заѣдокъ относящіяся.

Впрочемъ просмотри относящееся до лимоновъ въ статьяхъ: *Варенїе Закусокъ* и *Конфекты Сухїе.*

За-

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Лимонъ изъ всѣхъ плодовъ здоровѣйшій; кислый сокъ его прохладителенъ, отверзаетъ утробу, полезенъ желудку, удобенъ предотвращать и поправлять порчу соковъ въ тѣлѣ, и способствуетъ оныхъ круговращенію. Удерживаетъ усиленіе и содѣйствуетъ цѣленію злыхъ и гнилыхъ горячекъ, скорбута, воспаленія крови и гемороиды. Корка онаго слегка вяжетъ, полезна желудкамъ слабымъ, особамъ, отягощаемымъ клейкими мокротами, поносомъ, запоромъ урины, глистами и кровотеченіемъ изъ носу.

ЛИМОННАЯ ЭССЕНЦІЯ, или Цедра (С. *Дистил.*) Смотри выше въ статьѣ *Лимонъ.*

ЛИМОННОЕ ПИРОЖНОЕ. (С. *Прислѣш.*) Столки 12 золотниковъ миндалю, или сотри въ муку, и сбивай съ шестью яичными бѣлками; чѣмъ долѣе, тѣмъ лучше; къ сему прибавить обертую корку съ двухъ лимоновъ и фунтъ толченаго сахару. Все это приставь на огонь, и мѣшай, пока сдѣлается довольно густо. Это тѣсто, подѣлавъ пирожками, или выстиснивъ, въ формы, или изъ узловой трубки, зажарить въ очищенномъ коровьемъ маслѣ.

ЛИНИ. (С. *Повар.*) Рыба озерная и въ рѣкахъ водящаяся. Поелику оная любитъ мѣста иловатыя, имѣетъ въ свойствѣ своемъ клеевитость, и по тому въ приготовленіи своемъ требуетъ больше приправъ, нежели обитающая въ водахъ чистыхъ; даже вкусъ въ послѣднихъ отмѣненъ.

Лини въ кострюлѣ. Ощелущивъ и выпотрошивъ линей, распори по спинѣ, выбери кости и начини хорошимъ рыбьимъ фаршемъ. Намажь блюдо или сковороду масломъ коровьимъ, посыпь крошеными душистыми травами, лукомъ, солью и перцомъ; уклади на это линей; сверху положи того же, облей растопленнымъ масломъ, посыпь толченымъ сухаремъ, и зажарь въ печи ру-

Digitized by Google

румяно. Подавай сухихъ, или съ соусомъ Англинскимъ, либо съ кулисомъ раковымъ, или съ рагу изъ огородныхъ растѣній.

Лини въ комлотѣ. Отними у оныхъ головы, и выбравъ большія кости, разними въ куски. Сдѣлай рагу изъ телячьяго потроху, съ пѣтушьими гребнями, печерицами, ветчиною, пучкомъ травъ, поджаривая въ маслѣ коровьемъ, и прибавивъ счепоть муки и двѣ рюмки Шампанскаго или ординарнаго хорошаго бѣлаго вина. Въ половинѣ варенія положи линей, спрысни солью и крупнымъ перцомъ; сними жиръ и подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Лини въ собственномъ своемъ соку. Возьми большаго линя, сбей склизь, выпотроши и надрѣжь по бокамъ. Положи на сковороду съ кускомъ масла коровьяго, петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, все изрубивъ; подбавь стаканъ доброй вина Шампанскаго или инаго, соли и перцу; накрой другою сковородою, насыпанною жаромъ, и поставь на жаръ, чтобъ пеклось между двухъ огней; посматривай временно, и обливай линя сокомъ, въ сковородѣ собравшимся. Когда поспѣетъ, выложи на блюдо, и облей сокомъ изъ сковороды.

Лини въ соусѣ Робертовомъ. Вычистивъ по обыкновенію, испеки на рашпарѣ; подавай съ соусомъ Робертовымъ. См. *Соусъ.* Можно же подавать онаго и съ соусомъ капорснымъ.

Лини въ терринѣ. Приготовляются какъ щуки и угри постные. Смотри въ статьяхъ Щука и Угорь.

Лини въ фрикасѣ бѣломъ. Отнявъ головы, разрѣжь линей на части, обжарь въ маслѣ съ пучкомъ травъ; накати бульёномъ и бѣлымъ виномъ; приправь солью и перцомъ; вари на сильномъ огнѣ; наконецъ подбей смешаною и яичными желтками.

Лини въ фрикасѣ красномъ. Подожги муки, сбаляй въ немъ линей, разнятыхъ на части, прибавь не-

Digitized by Google

чериць, соли, перцу, пучокъ травъ и луковицъ, натыканныхъ гвоздикою. Смочи бульіономъ по поламъ съ бѣлымъ виномъ взогрѣтымъ. Подбавь не много для связи кулису краснаго. Когда бываютъ спаржи и аршишоки, можно положить и сныхъ по свареніи въ водѣ.

Лини жареные. Ощелушивъ, распори оныхъ по спинѣ, посыпь солью и мукою; помочи лимоннымъ сокомъ, и зажарь въ маслѣ румяно.

Лини печеные. Вымой, въ кипящую воду обмокая, ощелуши; начини брюхо травами съ масломъ, запеки на рашпарѣ, и подавай съ соусомъ пряным.

Лини по Прованскі. Оные приготовляются тѣмъ же образомъ, какъ шоли по Прованскі. Смотри *Шоль.*

Лини чиненые. Начини линей въ брюхо хорошимъ рыбьимъ фаршемъ и зашей. Обваляй въ мукѣ, и обжарь въ маслѣ. Линей вынь, а въ масло влей ухи и бѣлаго взогрѣтаго вина, привари; положи опять линей, приправь солью и прочими приправами. Дай прѣть на горячей золѣ. Подавай съ рагу изъ молокъ рыбьихъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Лини, имѣющіе твердое тѣло, каковы обитающіе въ чистыхъ водахъ, бываютъ вкусны и легки для желудка.

ЛОЖКА УПОЛОВНАЯ. Дѣлается изъ металлу, нѣсколько плоска и всюду со скважинами. Повара употребляютъ сіи ложки къ вынманію рыбъ и дробныхъ вещей; а кандиторы плодовъ, въ сахарѣ варящихся: сахаръ стекаетъ въ скважины ложки, а по тому не тратится и плоды вынимаются суше.

ЛОСОСЬ. (С. *Повар.*) Рыба морская, но входящая большею частью обитать въ рѣки; мясо имѣетъ красное. Приготовленія оной и качества сходны съ семгою. Смотри *Семга.*

ЛОПАТКИ *баранъи* или *телячьи.* (С. *Повар.*) Это передняя четверть четвероногихъ, къ которой присоединя-

диняются и грудины. Приготовляются оныя, также какъ и заднія ноги.

Лопатка баранья а ла руши. Взявъ оную съ четвертью, вынь кость, натыкай петрушкою; жарь на вертѣлѣ и подавай съ тонкою эссенціею.

Лопатка баранья въ водѣ, или вареная. Переломи кость, оправь ручку, вари въ бульіонѣ съ пучкомъ травъ, гвоздикою, лукомъ, кореньями поваренными, и присоливъ. Когда сварится, слови съ жижи жиръ, увари въ глассъ, покрой онымъ лопатку. Въ кострюлю положи не много тонкаго кулису, чтобъ пораспустить прикипѣвшее, и подавай съ лопаткою.

Лопатка баранья по Дофински. Смотри *Задняя нога, шлекованная по Дофински.*

Лопатка баранья по Коминжеву. Зажарь лопатку на вертѣлѣ; послѣ того выбери искусно внутреннее мясо, такъ чтобъ не повредить наружности; вынутое изруби, положи въ кострюлю съ ломтемъ ветчины, и когда прикипитъ, смочи бульіономъ и кулисомъ, прибавь петрушки, луку, печерицъ рубленыхъ, зубокъ чесноку, и свари соусъ, не давая кипѣть. Лопатку посыпь сухаремъ, смажь глассомъ, даже и ручку, и зарумянь раскаленною лопаткою. Приправь соусъ въ хорошій вкусъ, и обливъ онымъ лопатку, подавай.

Лопатка баранья разрѣзная. Замороженную лопатку изжарь на вертѣлѣ; остуди, приподними кожу, не трогавъ оной на ручкѣ; разрѣжь мясо, и вынь филейками; поджарь съ лукомъ въ маслѣ, смочи добрымъ бульіономъ. По уваренїи положи двѣ головки раздавленнаго рокамболю, соли и крупно столченаго перцу: наконецъ филейки вложи подъ кожу, а соусъ подбивъ яичными желтками и ниточкою лимоннаго соку, вылей подъ лопатку.

Лопатка баранья съ разными соусами. По зажаренїи на вертѣлѣ подаютъ оную съ соусами луковымъ,

Digitized by Google

шалотнымъ, цикореннымъ и лактучнымъ по Сенменульдски. См. *Соусъ*.

Лопатка баранья хлѣбомъ съ эссенціею. Обери съ костей мясо, изруби оное съ саломъ говяжьимъ и саломъ ветчиннымъ обвареннымъ, петрушкою, дробнымъ лукомъ, печерицами, зубкомъ чесноку, солью и перцомъ; замѣси на яичныхъ желткахъ; начини лопатку, зашей и округли въ подобіе хлѣба, обверни въ салфетку, и свари въ хорошемъ брезѣ. Сними жиръ, и подавай съ хорошею эссенціею.

Лопатка баранья тушеная. Смотри *Задняя нога тушеная.*

Лопатка телячья по Турецки. Возьми заморенную телячью лопатку, отруби ручку, подлупи кожу такъ, чтобъ оная держалась у ручки. Обери мясо, нашпекуй саломъ и ветчиною, приправь солью и пряностьми; вложи мясо обратно подъ кожу, зашей и задержи въ хорошемъ брезѣ. Изруби лактуку, петрушки, цибули и печерицъ; обжарь въ Чухонскомъ маслѣ, смочи жюсомъ и кулисомъ. Приправивъ этотъ соусъ въ добрый вкусъ и приваривъ, выложи на блюдо, на оной лопатку. Остатокъ фаршу наложи сверху, посыпь тертымъ пармезаномъ и загласируй въ печи.

Лопатка телячья съ кровью. Подлупи кожу отъ ручки и сдѣлай яму; возьми три стакана свиной крови, полфунта свинаго подчеревка, петрушки, луку, чесноку, шесть желтковъ яичныхъ, счепоть толченаго кишнецу. Соедини все это на огнѣ, не допуская вскипѣть; остуди, и начини этимъ лопатку подъ кожу; зашей крѣпко, и зажарь лопатку на вертѣлѣ, обернувъ ветчиннымъ саломъ и бумагою. Подавай съ эссенціею.

ЛОСЬ. (С. *Повар.*) Красная дичина. Животное четвероногое довольно знакомое, обитающее въ лѣсахъ. Въ поварнѣ болѣе уважаются заднія части онаго.

Ло-

Digitized by Google

Лосина жареная на вертѣлѣ. Нашпекуй лосину крупнымъ шпекомъ, приправленнымъ солью, перцомъ и толченою гвоздикою; положи маринировать въ уксусъ, съ лавровымъ листомъ, луковицами, кружками изрѣзанными, лимономъ и солью. Жарь на вертѣлѣ, поливая тѣмъ же маринадомъ. Сдѣлай соусъ изъ анчоусовъ, съ эшалотомъ рубленымъ, свѣжимъ лимономъ и мукою поджареною, смочивъ маринадомъ, стекающимъ съ жаренаго, и огусти кулисомъ.

Лосина жареная на вертѣлѣ съ пуавpадомъ. Нашпекуй и маринируй оную по вышесказанному; прибавь въ маринадъ нѣсколько головокъ чесноку; жарь, завернувъ въ бумагу, и подавай съ пуавpадомъ. Молодаго лосенка приготовляютъ тѣмъ же образомъ, кромѣ что маринадъ дѣлаютъ не такъ крѣпокъ. — Заднюю четверть лосенка подаютъ половину нашпековавъ, другую усыпавъ сухаремъ, гарнировавъ маленькими пирожками и обливъ пуавpадомъ. Можно дѣлать и соусъ кисло сладкой съ сокомъ, стекающимъ съ жаренаго, сахаромъ, корицею, бѣлымъ перцомъ, свѣжимъ лимономъ, малою долею соли, эшалотомъ рубленымъ, и малою долею кулису; варить на маломъ огнѣ, вливъ вина бѣлаго или уксусу, которымъ помазать и лосенка, чтобъ набрался вкусу.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо лося молодаго и сытаго, хорошо приготовленное, составляетъ пищу вкусную, питательную и легкую для желудка; однакожъ людямъ слабымъ и провождающимъ жизнь сидячую, должно отъ онаго удержаться.

ЛУКЪ. (С. *Повар.*) Растѣніе, булавистый корень имѣющее, довольно знакомое, и въ великомъ употребленіи въ поварнѣ состоящее. Два онаго отродія, красной и бѣлой; оба идутъ къ одинакому употребленію. Бѣлой лукъ не столько остръ, какъ красной. Тотъ и другой называются рѣпчатыми.

Digitized by Google

Лукъ въ похлебкѣ для здоровья. Возьми каплуна, или пуларду, или курицу простую, или хотя ногу телятины; вымой въ теплой водѣ, и положи въ воду холодную; послѣ чего вытеревъ, заверни въ ветчинное сало, завяжи нитками, и вари въ горшкѣ въ бульїонѣ съ луковицами бѣлыми. Размочи хлѣбныхъ корокъ, сними съ мяса сало, и процѣдивъ бульїонъ, склади все въ чашу; приправь жюсомъ телячьимъ.

Лукъ въ похлебкѣ постной бѣлой. Облупи двѣ или три дюжины луковицъ средней величины; обвари въ кипяткѣ; вынувъ положи въ горшокъ съ бульїономъ постнымъ или ухою. Сдѣлай кулисъ бѣлой изъ 16 золотниковъ миндалю сладкаго, облупленнаго и столченаго въ иготѣ, смочивъ немного миндальнымъ молокомъ, съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, смоченнымъ ухою. (По обстоятельствамъ можно въ этотъ кулисъ подбавить три или четыре желтка яичныхъ.) Процѣди сквозь сито, и содержи этотъ кулисъ горячїй на золѣ. — Размочи корокъ бѣлаго хлѣба въ бульїонѣ луковомъ, положи оныя въ средину, луковицы вокругъ, вылей бульїонъ, а по томъ кулисъ.

Лукъ въ похлебкѣ постной красной. Очисти нѣсколько дюжинъ луковицъ равной величины, обваляй въ мукѣ, и обжарь въ хорошемъ маслѣ; когда обжарятся красно, вынь и облей рыбьею ухою. Размочи Французской хлѣбъ, срѣзавъ нижнюю корку, въ той же ухѣ. Хлѣбъ положи въ средину, вокругъ луковицы, и вылей уху, бывшую на луковицахъ.

Лукъ въ похлебкѣ постной ломтями. Изрѣжь ломтями дюжину луковицъ, поджарь въ маслѣ до красна, посыпавъ немного мукою; налей пуреемъ тонкимъ (см. *Кисель гороховой*), или хотя водою, приправь солью и перцомъ; вари добрыхъ полчаса, подпусти ниточку уксусу; размочи въ этой же похлебкѣ бѣлаго хлѣба и подавай.

Лукъ

Digitized by Google

Лукъ въ похлебкѣ скоромной. Положи въ горшокъ два или три ломтя говядины нѣсколько толстыхъ; поставь на жаровню, чтобъ дали сокъ, налей бульёну; вынь ломти, свяжи ихъ вмѣстѣ и положи опять въ горшокъ съ печерицами цѣлкомъ, разными повареными кореньями и пучкомъ травъ; пусть на огнѣ варится. — Очисть дробныхъ бѣлыхъ луковицъ равной величины, и обвари въ кипящей водѣ; вари по томъ въ особливомъ маломъ горшечкѣ съ бульёномъ, взявъ онаго изъ большаго горшка; прибавь ломть ветчины и пучокъ петрушки съ базиликомъ. По сваренїи размочи хлѣбныхъ корокъ изъ большаго горшка, и полей бульёномъ луковнымъ. Склади въ чашу хлѣбъ и луковицы, и на это бульёнъ изъ большаго горшка.

Лукъ, рагу изъ онаго. Спеки луковицъ въ горячей золѣ и облупи. Положи въ кострюлю, и смочи кулисомъ тонкимъ телячьимъ и ветчиннымъ. Поваривъ немного на самомъ слабомъ огнѣ, подбей это рагу кулисомъ густымъ. Можно подавая, прибавить горчицы.

Лукъ, соусъ изъ онаго. Возьми жюсу телячьяго, и положи въ кострюлю съ двумя большими луковицами, изрѣзанными ломтями, солью и перцомъ; упаривай на слабомъ огнѣ. Процѣди этотъ соусъ сквозь сито, и подавай горячїй.

Лукъ чиненой. Очисти большихъ луковицъ, свари въ водѣ, средину изъ оныхъ вынь, оставивъ только нѣсколько слоевъ наружныхъ; вынутыя средины нѣсколько позасуши, мѣлко изрубивъ, сотри съ коровьимъ масломъ, съ прибавкою яицъ сырыхъ и въ смятку свареныхъ, мякишу бѣлаго хлѣба, въ молокѣ развареннаго; сдѣлай изъ этого начинку, присоли и начини луковицы полны. Тортную сковороду устели бумагою, коровьимъ масломъ смазанною, положи луковицы, и запекши между двухъ огней, подавай съ слѣдующимъ соусомъ: разотри на бульёнѣ немного муки, съ коровьимъ масломъ, крошеною петрушкою и мушкатнымъ

Digitized by Google

цвѣтомъ; подбей яичнымъ желткомъ, и приваривъ, облей луковицы. — Можно лукъ начинивать и мяснымъ фаршемъ, а обливать анчоуснымъ соусомъ.

Замѣчанїе Медицинское.

Лукъ составляетъ приправу здоровую, полезную желудку, очень отверзающую утробу, потогонительную, способную исправлять нѣкоторые соки, а особлию скорбутическїе; но особамъ слабаго сложенїя не должно употреблять онаго много; слабый же имѣющимъ желудокъ только сокъ луковой.

ЛЫСІОНА. (С. *Повар.*) Птица водяная, сходная станомъ къ уткѣ; но имѣющая носъ острой и бѣлое пятно на лбу; перомъ черноватая; мясо ея имѣетъ вкусъ тины; но приправами оной исправляютъ.

Лысїона а ла добъ. Приготовляется какъ утка. Смотри сїю статью. Подаютъ оную на салфеткѣ, посыпавъ сырою петрушкою.

Лысїона въ брезѣ. Сдѣлай фаршъ изъ печенокъ съ петрушкою, печерицами, лукомъ, солью, перцомъ, мушкатомъ и масломъ, немного въ мукѣ обваляннымъ. Начини этимъ лысїону, и зашивъ, обжарь въ очищенномъ коровьемъ маслѣ; послѣ того положи въ горшокъ съ мукою поджаренною, смочивъ бульїономъ, съ прибавкою малой доли луковаго соку, стакана бѣлаго вина, соли, перцу, душистыхъ травъ и пряностей, луковицъ, моркови, пустарнаку, петрушки, цибули и свѣжаго лимону. По сваренїи вынь, дай отечь, выложи въ соусникъ, и облей рагу изъ печерицъ и молокъ карпевыхъ. — Можно же подавать оную съ рагу устричнымъ, или раковымъ, или селлерейнымъ, или цикорнымъ. Смотри *Рагу.*

Лысїона въ куртбульїонѣ. Нашпекуй оную угремъ, налей въ горшкѣ водою, съ солью и перцомъ; положи луковицъ, натыканныхъ гвоздикою, съ пучкомъ травъ, лавровымъ листомъ, стаканомъ вина и малою долею ко-

Digitized by Google

коровьяго масла. Вари четыре или пять часовъ; вынь птицу, сдѣлай соусъ изъ растертаго масла коровьяго, муки, соли, перцу бѣлаго, свѣжаго лимону и уксусу; а блюдо, на которомъ подавать, натри шалотомъ.

Лысїона въ рагу. Обвари оную, положи въ горшокъ съ солью, перцомъ, петрушкою, цибулею, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ и другими душистыми травами и свѣжимъ коровьимъ масломъ. Пока оная варится, сдѣлай соусъ изъ печонки, растеревъ оную съ бѣлымъ виномъ, солью, перцомъ, печерицами, опенками, сморчками, каштанами; уваривъ, вылей это на птицу, въ соусникъ положенную.

Лысїона въ рагу шоколадномъ. Обланшировавъ оную, вари въ горшкѣ съ вышесказаннымъ, къ чему прибавь шоколаду, какъ бы для питья сваренаго. Во время варенїя сдѣлай рагу изъ мясныхъ печонокъ съ печерицами, трюфелями, сморчками, опенками и каштанами. Выложи птицу, облей рагу и гарнируй чѣмъ угодно.

Лысїона въ терринѣ. Начини оную фаршемъ, изъ ея печенки сдѣланнымъ, съ саломъ ветчиннымъ тертымъ, петрушкою, цибулею, печерицами, солью, перцомъ, на шести яичныхъ желткахъ. Вари въ хорошемъ брезѣ, съ бѣлымъ виномъ и бульїономъ. Съ другой стороны жарь въ кострюлѣ четыре ломтя ветчины, вымоченной въ водѣ. Когда прикипятъ, смочи кулисомъ тонкимъ и ниточкою уксусу. Положи птицу въ террину (чашу) и на нее ломти ветчины, и обдей эссенцїею изъ кострюли.

Лысїона жареная. Производи это на вертѣлѣ, поливая масломъ коровьимъ, приправленнымъ солью, перцомъ и уксусомъ; подавай съ соусомъ Робертовымъ, или съ соусомъ изъ ея печенки по сказанному выше объ рагу.

Лысїона жареная на вертѣлѣ чиненая. Выкроши мякишь Французскаго хлѣба на тарелку, смѣшай съ ко-

Digitized by Google

ровьимъ масломъ, счепотью соли, малою долею краснаго вина, приправь перцомъ, гвоздикою, тьминомъ, лавровымъ листомъ, мушкатомъ и петрушкою рубленою, нѣсколькими столчеными рокамболями и зестомъ съ помаранца. Вымѣшавъ, начини лысіону. Жарь на вертѣлѣ, поливая бѣлымъ виномъ, съ коровьимъ масломъ и солью. По зажареніи подавай съ лимоннымъ сокомъ, смѣшаннымъ съ бѣлымъ виномъ и тертымъ хлѣбомъ.

Лысіона съ угревымъ шлекомъ Осчипавъ и выпотрошивъ, сложи оную какъ утку; обжарь немного, нашпекуй большими кусками угря, приправь солью, перцомъ, цибулею, печерицами и чеснокомъ, мѣлко изрубленными. Во внутрь птицы сей положи два грецкихъ орѣховыхъ ядра, съ тѣми же приправами. Обвяжи и упаривай въ хорошемъ брезѣ изъ масла коровьяго, съ полбутылкою бѣлаго вина, поваренными кореньями, луковицами, пучкомъ травъ, цибулею, чеснокомъ, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, солью и крупно столченымъ перцомъ. Какъ поспѣетъ, вынувъ, оботри, и подавай съ соусомъ пряным. См. *Соусы.*

Лысіона съ травами душистыми. Скроши печенку ея по сказанному о приготовленіи въ терринѣ и зубкомъ чесноку; начини этимъ птицу, обжарь въ маслѣ, и въ ту же кострюлю наливъ бульіону, положивъ рюмку вина, печерицъ, трюфелей, чесноку, петрушки, всякихъ травъ, цибули, соли и перцу, вари на маломъ огнѣ, и дай соку укипѣть и сгуститься. Подави сокомъ лимоннымъ и подавай.

Лысіона съ Турецкими бобами. Свари по сказанному объ рагу шоколадномъ. Сдѣлай рагу изъ пустарнаку, до красна въ маслѣ обжареннаго; накроши бобовъ, смочи соусомъ изъ горшка, дай вскипѣть нѣсколько разъ. Выложи птицу, на нее рагу, и приправь сокомъ помаранцовымъ, или лимоннымъ.

Лысіона сиѣная. Обжарь оную до половины спѣлости на вертѣлѣ; начини фаршемъ изъ ея печенки, из-

Digitized by Google

изрубленной съ трюфелями, печерицами, Чухонскимъ масломъ, солью, перцомъ, петрушкою, цибулею и анчоусами. Положи по томъ въ кострюлю, налей бульіономъ, прибавь рюмку бѣлаго вина, печериць, трюфелей, поджаренной муки, соли, перцу, гвоздики и пучокъ травъ. Когда сварится, вынь и подавай съ рагу печеричнымъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Хотя лысіона имѣетъ мясо черное и масловатое; но когда порядочно будетъ изготовлена и лишена этой масловатости, составляетъ пищу вкусную и довольно легкую. Многимъ птица эта не нравится. Таковымъ не совѣтую оную ѣсть: ибо могутъ получить отягощеніе.

ЛЮММЕЛЬ. (С. *Повар.*) Блюдо Нѣмецкое. Приготовленіе онаго слѣдующее: говяжье легкое, сердце, печень и почки варить въ водѣ съ солью; по свареніи изрѣзать въ жеребейки средственной величины. Сварить особливо сухихъ овощей, яблокъ, грушъ, сливъ въ водѣ, подлить уксусу, приправить лавровыми листами и пряностьми; приправить говяжьею кровью, чтобъ огустить; вливая кровь, надобно безпрестанно мѣшать, чтобъ не скипѣлась; еще поварить добрую четверть часа; положить наконецъ изрѣзанное мясо, и еще уварить.

ЛЯГУШКИ. (С. *Повар.*) Въ поварнѣ употребляются только заднія ноги однѣ лягушекъ зеленыхъ, кои квакаютъ, или живущихъ въ прудахъ. Приготовленіе оныхъ слѣдующее: взявъ заднихъ ногъ потребное количество, маринировать въ малой долѣ воды, съ солью, перцомъ, уксусомъ, масломъ коровьимъ, обвалянымъ въ мукѣ, петрушкою, цибулею и гвоздикою. Маринадъ должно немного взогрѣть, чтобъ только масло разошлося; естьли же разгорячить, ноги отвердѣютъ. Вынувъ изъ маринаду, оботри, обваляй въ мукѣ; жарь въ маслѣ, и подавай, посыпавъ жареною петрушкою.

Ля-

Digitized by Google

Лягушечьи стегна въ фрикасѣ. Облупи съ оныхъ кожу, чисто вымой, мочи два часа въ маринадѣ, состоящемъ изъ уксусу, съ лавровымъ листомъ, луковицами, въ кружки изрѣзанными, и солью; по томъ осушивъ салфеткою, обваляй въ мукѣ, зажарь въ маслѣ Чухонскомъ, и подавай въ бѣломъ фрикасѣ, или съ лимоннымъ сокомъ.

М.

МАЗАРИНЪ. (С. *Прислѣш.*) Родъ хлѣбеннаго, которое дѣлается таковымъ образомъ: возьми муки пшеничной фунтъ или больше, замѣси на водѣ съ солью и нѣсколькими желтками яичными. Раскатавъ тѣсто, наклади на него масла коровьяго, сложи вчетверо и раскатывай скалкою; опять сгибай и раскатывай: это повтори разъ пять. По сдѣланіи сего переработай тѣсто въ поддонки съ закрайками, въ ладонь величиною, и наклади въ оные слѣдующаго фаршу: взбей яичныхъ желтковъ съ толченымъ сахаромъ, пока сдѣлается густо; наложи онаго въ поддонки и въ каждой по кусочку масла коровьяго. Пеки въ печи; вынувъ, спрысни водою помаранцовыхъ цвѣтовъ. Можно класть въ эти поддонки сладкой миндаль толченой, или варенье какое ни есть.

МАІОРАНЪ. Трава душистыя, употребляемая въ поварняхъ къ приправѣ нѣкоторыхъ блюдъ.

МАКАРОНИ. (С. *Повар.*) Родъ сухаго тѣста, въ трубочкахъ состоящаго, привозимаго изъ Италіи. Развариваютъ оные въ горшкѣ съ бульіономъ, подбитымъ мукою и сыромъ. Послѣ чего подаютъ оныя на блюдѣ. — Употребляютъ макарони въ числѣ начинки въ нѣкоторые пастеты.

Макарони съ пармезаномъ. Варить макарони въ водѣ до тѣхъ поръ, какъ побѣлеютъ; тогда откинувъ на

Digitized by Google

на рѣшето, дать отечь, и варить въ сливкахъ, смѣшавъ оныя пополамъ съ молокомъ; когда молоко начнетъ сгущаться, натереть сыру Пармскаго, и приварить.

Макарони съ трюфелями. Отварить макарони въ хорошемъ мясномъ бульйонѣ; когда станутъ поспѣвать, нарѣзать ломтиками трюфелей, накатить жюсомъ, приварить не много и подавать.

МАКАРОНЫ. (С. *Канд.*) Составляются оные изъ сладкаго миндалю, съ сахаромъ и яичнымъ бѣлкомъ. Возьми, на примѣръ, фунтъ миндалю облупленнаго. Сперва должно оной обварить кипящею водою, послѣ чего слупляя кожу, класть въ холодную воду; откинувъ на рѣшето, дай отечь, и перешеревъ, толки въ иготѣ, поливая не много водою помаранцовыхъ цвѣтовъ или розовою, или подбавляя яичнаго бѣлку; безъ чего миндаль дастъ изъ себя масло. По столченіи возьми столько же вѣсомъ мѣлкаго сахару и три или четыре взбитыхъ яичныхъ бѣлка, мѣшай и сбивай вмѣстѣ; по томъ выкладывай макароны ложкою на бумагу, и запекай на маломъ огнѣ. Можно ихъ гласировать, какимъ угодно глассомъ, или оставить безъ онаго.

Макароны Брюсельскіе. Обвари и очисти полфунта сладкаго миндалю, столки, поливая половиною яичнаго бѣлка взбитаго; положи въ блюдо съ двѣнатцатью золотниками муки, смолоной изъ Сарацинскаго пшена, полфунтомъ толченаго сахару и четырью яичными бѣлками, взбитыми въ пѣну; мѣшай все это, взбивая, и когда довольно смѣшается, дѣлай длинные макароны, клади на листы бумаги, спеки въ печномъ вольномъ духу, и гласируй бѣлымъ глассомъ.

Макароны другимъ образомъ. Возьми фунтъ облупленнаго миндалю, столки мягко съ розовою водою, всыпая фунтъ мѣлкаго сахару; подмѣшай въ это взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ отъ четырехъ яицъ; разгоряча тѣсто въ сковородкѣ и пеки макароны по обыкновенію. *Или:*

Digitized by Google

Или: фунтъ облупленнаго, начисто вымытаго, а по томъ опять высушеннаго сладкаго миндалю столочь мягко съ двумя яичными бѣлками, выложить въ какую нибудь посудину и съ фунтомъ толченаго сахару перемѣшать и перетереть. Далѣе, бѣлки отъ четырехъ или шести яицъ взбить въ густую пѣну, прибавить мѣлко скрошенаго цукату. Накладывать сего тѣста продолговатыми кусочками на оплатокъ (см. *Оплатки*), усыпать толченымъ сахаромъ и запечь въ вольномъ духу.

Еще: по столченіи фунта облупленнаго сладкаго миндалю, съ малою долею розовой воды, прибавивъ полфунта толченаго сахару, и столокши это въ тѣсто съ прибавкою бѣлковъ отъ осми яицъ, выложи тѣсто сіе въ сковородку, поставь въ хлѣбную печь, когда оная поостынетъ, и дай нѣсколько постоять. По томъ вынувъ, опять перемѣшай, и поставь въ печь; что повторить до трехъ разъ. По вынутіи изъ печи въ послѣднѣе прибавить полфунта толченаго сахару, перемѣшать, и клавъ тѣсто на оплатки, посыпать крошенымъ цукатомъ и лимонною коркою; послѣ запечь по вышесказанному.

Макароны жидкіе. Возьми полфунта миндалю сладкаго, облупи и столки, поливая бѣлкомъ яичнымъ, чтобъ миндаль не далъ масла; положи въ каменную чашу съ полфунтомъ толченаго сахару, и продолжай толочь съ миндалемъ; прибавь послѣ четыре яичныхъ бѣлка, взбитыхъ въ пѣну; перемѣшай, выкладывай макароны на писчую бумагу, въ грецкой орѣхъ величиною; посрединѣ каждаго сдѣлай ямку, и въ оныя клади какого ни есть варенья, накрой сверху тѣмъ же тѣстомъ; запеки по обыкновенію. По томъ, естьли угодно, загласируй.

Макароны изъ миндалю сладкаго и горькаго. Возьми по полуфунту миндалю сладкаго и горькаго, облупивъ, столки оной, подбавляя яичнаго бѣлку по немногу;

Digitized by Google

гу; послѣ выложивъ на бумагу, вотри въ него полфунта толченаго сахару, съ примѣсью яичнаго бѣлку, чтобъ поразжидить; наливай на бумагу круглыми лепешечками, и запекай по обыкновенію.

Макароны Лѣежскіе. Взбей въ густую пѣну восемь бѣлковъ отъ свѣжихъ яицъ; положи въ нихъ фунтъ съ четвертью толченаго сладкаго миндалю и столькожъ толченаго сахару, и 32 золотника муки пшена Сарацинскаго; вымѣшай и выкладывай по сказанному о бисквитахъ Савойскихъ. (См. *Бисквиты.*) Загласируй и пеки въ печи.

Макароны мокрые. Полфунта сладкаго миндалю обваривъ очисти, столки очень мягко, поливая яичнымъ бѣлкомъ; положи въ чашу съ полфунтомъ мѣлкаго сахару, которой взбей съ миндалемъ; прибавь взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ, и все вымѣшай. Передѣланные макароны начини варенъемъ и запеки по обыкновенію.

Макароны ломаранцовыхъ цвѣтовъ. Обваривъ полфунта сладкаго миндалю, облупи и столки очень мягко, смачивая по немногу яичнымъ бѣлкомъ. Выложи въ чашу съ полфунтомъ мѣлкаго сахару и взбей гораздо, чтобъ смѣшалось; прибавь четыре яичныхъ бѣлка, взбитыхъ въ пѣну, и еще вымѣшивай. Передѣлай это тѣсто въ макароны, въ каждомъ сдѣлай ямку, и положи мармеладу помаранцовыхъ цвѣтовъ; загласируй мѣлкимъ сахаромъ съ помаранцовою водою и бѣлкомъ: пеки по обыкновенію.

Макароны шоколадные. Оные дѣлаются такимъ же образомъ, какъ и миндальные, кромѣ что прибавляется тертаго шоколаду, которой надобно разогрѣть, и положивъ въ миндаль, развесть яичнымъ бѣлкомъ; выкладывать на бумагу и запекать въ печномъ вольномъ духу. — Макароны *кофейные* дѣлаютъ такимъ же образомъ.

МАКРЕЛЬ. (С. *Повар.*) Рыба морская, довольно знакомая, которая ловится весною и въ началѣ лѣта. На-

Digitized by Google

Надобно оную выпотрошить въ жабры, а кишку кончикомъ ножа вытащить въ задъ; расплостать по спинѣ, и естьли угодно, маринировать съ солью, перцомъ, масломъ Прованскимъ, и послѣ печь на рашпарѣ; или, не маринируя, вытереть, испечь, и подавать съ соусомъ краснымъ и жареною въ маслѣ петрушкою. Всегда у макрелей надобно отрѣзывать голову и хвостъ. Впрочемъ есть оной особливыя слѣдующія приготовленія:

Макрель въ бумажкахъ. Расплоставъ макрелей по спинѣ, начини коровьимъ масломъ, смятымъ съ крошеною петрушкою, цибулею, чеснокомъ, солью и перцомъ, также печерицами, скрошенными очень мѣлко. Обверни каждую въ виноградной листъ, а по томъ бумагою, смазанною Прованскимъ масломъ. Жарь надъ углями, и подавай въ бумажкахъ.

Макрель въ скоромномъ приготовленіи. Жарь ломтей ветчины, чтобъ дали изъ себя сало; смочи тогда бульіономъ и стаканомъ бѣлаго вина; положи соли, крупно толченаго перцу, пучокъ травъ, нѣсколько гвоздковъ гвоздики, и вари съ этимъ макрелей. Когда поспѣютъ, выложи на блюдо, облей хорошею эссенціею, приваренною съ свѣжимъ коровьимъ масломъ; подавая на столъ, приправь лимоннымъ сокомъ.

Макрель въ фрикандо. Нашпекуй макрелей съ одной стороны мѣлкимъ шпекомъ, а внутрь положи коровьяго масла, соли, перцу, и завернувъ въ ветчинное сало, поклади въ тортную сковороду, съ луковицами, изрѣзанными ломтями и разными поваренными травами. Пеки въ печи, или подъ тортною крышкою, насыпанною жаромъ. Съ другой стороны положи въ кострюлю ломтей ветчины и телятины, смочивъ бульіономъ. Вари этотъ глассъ на маломъ огнѣ часъ, и процѣди сквозь сито. Вынь макрелей и загласируй; выложи на блюдо; остатки глассу разведи ложкою кулису и густымъ бульіономъ; приваривъ этотъ соусъ, процѣди, приправь лимономъ, и вылей подъ макрелей.

Мак-

Digitized by Google

Макрель гателетами. Разрѣжь рыбу сію поперегъ на двое, обваляй въ маслѣ Прованскомъ, съ рубленными поваренными травами, солью и крупно толченымъ перцомъ. Когда напитаются, заверни въ вешчинное сало и бумагу, смазанную вышесказаннымъ маринадомъ, и жарь на вертѣлѣ. Падавай съ соусомъ пряным, или Испанскимъ. См. *Соусы.*

Макрель леченая. Вычисти оную, расплостай по спинѣ и жарь на рашпарѣ. Можно къ сему маринировать ее полчаса въ маслѣ Прованскомъ, съ солью и перцомъ; а жаривъ, поливать этимъ маринадомъ. Подавать съ бѣлымъ соусомъ, что дѣлается съ капорсами и анчоусами.

Макрель леченая инымъ образомъ. По испеченіи расплостать оную на двое, и выложивъ на блюдо, посыпать крошеными петрушкою и цибулею, полить коровьимъ масломъ, прибавя немного воды, ниточку уксусу, и спрыснуть солью съ перцомъ: блюдо приставить на огонь, дать прикипѣть и подавать съ этимъ сокомъ, или съ соусомъ краснымъ и жареною въ маслѣ петрушкою.

Макрель по Испански. Взявъ двухъ крупныхъ макрелей, расплостай по спинѣ, нашпекуй съ одной стороны дробнымъ шпекомъ, а внутрь положи по немногу коровьяго масла, съ солью и перцомъ крупнымъ, также рубленыхъ душистыхъ травъ. Тортную сковороду устели ломтями сала и ломтями луковицъ, тьминомъ, базиликомъ, лавровымъ листомъ, и спрысни солью и перцомъ. Поклади на это макрелей и заложи сверху тѣмъ же. Пеки въ печи или подъ тортною крышкою. По спеченіи выложи, и подавай съ соусомъ Испанскимъ.

Макрель по Перигордски. Возьми двухъ большихъ и жирныхъ макрелей. Наруби побольше трюфелей съ малою долею петрушки и цибули; срубленое сваляй съ масломъ коровьимъ, солью и перцомъ; начини этимъ

Digitized by Google

макрелей; обверни въ виноградные листы и ветчинное сало: сдѣлай коробку изъ бумаги, вдвое сложенной; вымажь оную снаружи Прованскимъ масломъ; положи въ нее макрелей съ кусочкомъ коровьяго масла. Жарь на рашпарѣ, подложивъ листъ бумаги, смазанной масломъ. Подавай въ коробкѣ, подавивъ лимоннаго соку.

Макрель по Фламандски. Изжарь макрелей, обернувъ въ фенхельную траву, на рашпарѣ. Возьми бѣлой смородины, обвари въ кипяткѣ. Положи въ кострюлю хорошаго масла коровьяго, щепоть муки, луковаго соку, соли и крупнаго перцу; привари, и по томъ положи смородину; послѣ макрелей. Когда поспѣютъ, выложи соусъ, а на него макрелей.

† *Макрель съ похлебкою.* Макрелей зажарь въ очищенномъ маслѣ коровьемъ, а послѣ распаривай въ кострюлѣ, наливъ доброю ухою рыбьею, или травнымъ бульёномъ; накати рагу, сдѣланнымъ изъ печеницъ и капорсовъ.

Макрель съ раками. Приправь двѣ или три макрели; раковъ отвари и вылущи, лузгу столки, а вылущенныя шейки изруби съ печеницами, петрушкою и цибулею; смѣшай съ добрымъ коровьимъ масломъ, солью и перцомъ; начини этимъ макрелей. Заверни въ бумагу, смазанную масломъ: жарь надъ жаромъ слабымъ на рашпарѣ, и подавай съ раковымъ кулисомъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Мало людей, которымъ бы макрели не нравились и были тяжелы для желудка, когда онѣ свѣжи, мясисты и молочны, а особливо бывъ приготовлены съ довольнымъ количествомъ масла коровьяго или постнаго, съ прибавкою уксусу. Эта рыба здоровая и питательная, даже для ведущихъ жизнь сидячую и имѣющихъ слабой желудокъ.

МАЛИНА. (С. *Канд.*) Плодъ извѣстнаго полудеревца того же имени. Должно ягоды сіи отбирать крупныя, спѣлыя и сочныя.

Ма-

Digitized by Google

Малина въ жидкомъ варенье. Возьми пять фунтовъ малины крупной и алой; осчисти съ вѣточекъ; развари семь фунтовъ сахару перомъ, положи въ него малину и дай на большомъ огнѣ вскипѣть разъ двѣнатцать или пятнатцать. Послѣ того снявъ съ огня, сломать пѣну, приставить опять на огонь, уварить сыропъ, снять съ огня, и когда остынетъ, складывать въ банки. Поелику малина малосочна, можно на четыре или пять фунтовъ ягодъ класть по двѣ рюмки вишеннаго соку процѣженнаго; но класть его тогда, какъ малина въ другой разъ приставляется на огонь. Варить на большомъ огнѣ, пока сокъ уварится въ густоту сыропа.

Примѣчанїе.

О варенїи малины смотри статью. *Варенїе Закусокъ.* Ягоды малины очень нѣжны, и со всею осторожностїю во варенїи распадаются; но естьли угодно имѣть ягоды цѣлы, надобно опредѣленное количество сахару по стопченїи раздѣлить, и класть въ тазъ по слоямъ, сперва слой сахару, по томъ малины, и такъ далѣе; а верхнїй слой долженъ состоять изъ сахару, чтобъ ягоды совсѣмъ покрыты были. Приставить на огонь; сахаръ отъ соку ягодъ распустится, и ягоды охвативъ, не допустить развалиться. Впрочемъ варенїе доканчивается по обыкновенїю.

Малина въ каннелонахъ. Положи въ чашу два фунта малины, полфунта смородины красной; раздави все, и прибавь фунтъ сахару и два фунта воды; дай мокнуть полчаса. Пропусти по томъ сквозь сито въ мороженицу и застуди. Тогда выкладывай въ формы каннелонныя, обверни оныя бумагою, и поставь на ледъ, единственно для того, чтобъ не распустилось до подаванїя. Въ это время дно формъ подержать въ теплой водѣ, и опрокидывая на тарелку, выпалкивать, и тотчасъ посылать.

Малина въ кольлотѣ. Смотри *Кольлотъ.*

Digitized by Google

Малина въ консервѣ. См. *Консервы.*

Малина, желе изъ оной. См. *Желе;* также въ статьѣ Варенїе Закусокъ *Малина ягодникомъ.*

Малина, кремъ изъ оной. См. *Кремы.*

Малина, мармеладъ изъ оной. См. *Мармеладъ.*

Малина, масселаны изъ оной. См. *Масселаны.*

Малина, мороженое изъ оной. См. *Мороженое.*

Малина, мороженой сыръ изъ оной. Взявъ фунтъ ягодъ малины, раздави ихъ въ чашѣ; возьми два фунта сливокъ, и смѣшай съ раздавленною малиною, прибавивъ фунтъ сахару. Дай этому постоять часъ; по томъ протри сквозь сито въ морожинницу и заморозь. Когда сядетъ, выклади въ форму сырную, и поставь на ледъ до того времени, какъ подавать. Тогда выпрокинь на блюдо; а естьли не выходитъ, подержи не много дно формы въ теплой водѣ.

Малина сухая. Развари два фунта сахару большимъ перомъ, положи въ него два фунта отборныхъ спѣлыхъ ягодъ малины, осчипанныхъ съ вѣточекъ. Дай вскипѣть бѣлымъ ключемъ, и снявъ съ огня, слови пѣну. Вылей съ осторожностїю въ каменную чашу, и поставь на горячую печь до утра. Тогда ягоды вынувъ изъ сыропу, обсыпь толченымъ сахаромъ и высуши въ сушильнѣ.

Малина, тѣсто изъ оной. Протри сквозь сито самой спѣлой малины въ тазъ, и вари, пока гущи этой укипитъ половина; отвѣсь оной четыре фунта; столько же вѣсомъ сахару развари въ карамель, и смѣшай съ малинною гущею; мѣшанїе надобно производить лопаткою, не приставляя на огонь, и по томъ поставить на горячую печь; а наконецъ скласть въ формы, въ каковыхъ дѣлаютъ постилу. Сахаръ употребляется къ сему толченой и варится, пока вскипитъ разъ десять, или двѣнатцать.

За-

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Малина питательна, полезна сердцу, немного прохлаждаетъ, овлажняетъ и мягчитъ. Оная очень здорова для людей всякаго сложенія.

МАРБРЕ. (С. *Повар.*) Родъ рагу, составляемаго изъ разныхъ мясъ, или разныхъ рыбъ. Но какъ мяса, такъ и рыбы требуютъ къ приготовленію своему весьма многихъ околичностей, и не для всякихъ поваренъ вообще удобны.

МАРИНАДЪ. (С. *Повар.*) Родъ предуготовленія мясамъ, въ которомъ мочатъ оныя нѣсколько времени въ соусѣ, составленномъ изъ уксусу, съ солью, перцомъ, другими пряностьми, также лимономъ, помарандомъ, луковицами, размариномъ, шалфеею и другими травами, чтобы чрезъ это прибавить соку и вкусу.

Маринадъ для голубей. Оной составляется по нижесказанному о маринадѣ для рябцовъ.

Маринадъ для куръ, включая къ сему дикихъ, какъ то: тетеревей глухихъ и березовыхъ, и проч. Смотри ниже Маринадъ для рябцовъ.

Маринадъ для рыбъ. Многихъ рыбъ кладутъ въ маринадъ, подобно какъ черепахъ; послѣ чего жарятъ. Вообще приготовленіе это происходитъ таковымъ образомъ. Обжаривъ рыбъ, положить ихъ въ кострюлю съ лимономъ и помарандомъ, нарѣзанными ломтями, лавровымъ листомъ, масломъ коровьимъ, цибулею, солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ и уксусомъ. Когда напитаются, подаютъ ихъ съ этимъ соусомъ. — Таковымъ образомъ можно маринировать всякую рыбу, а особливо шолей, конгровъ, сарделей и звены большихъ рыбъ.

Маринадъ для рябцовъ. Расплостай оныхъ и маринируй три часа въ соусѣ вышесказанномъ для рыбъ. Сдѣлай потомъ жидкое тѣсто изъ муки съ бѣлымъ виномъ, яичными желтками и малою долею коровьяго

Digitized by Google

растопленнаго мяса. Вынувъ пласты рябцовъ, дай отечь, обмочи ихъ въ тѣсто и зажарь въ салѣ. Подавай, гарнировавъ жареною въ масдѣ петрушкою. Можно ихъ жарить и не обмочая въ тѣсто. — Въ маринадъ для глухихъ тетеревей прибавляютъ толченыхъ можжевеловыхъ ягодъ.

Маринадъ для телятины. Надѣлай котелетовъ, какъ бы для жаренья, или возьми ломтей отъ другаго мѣста; маринируй ихъ, по вышесказанному, съ прибавкою луковицъ, изрѣзанныхъ ломтями, и малой доли мяснаго бульёну. Когда напитается маринадомъ, жарь просто въ маслѣ или салѣ, или обмочивъ въ жидкое тѣсто.

МАРИНИРОВАНІЕ. (С. *Повар.*) Названіе это собственно означаетъ заготовленіе впрокъ рыбъ и мясъ, какъ то дѣлаютъ съ своимъ запасомъ мореходцы. Вообще обжареныхъ рыбъ кладутъ въ уксусъ съ Прованскимъ масломъ, пряностьми и душистыми травами. Смотри объ этомъ въ статьяхъ *Грибы* отдѣленіе *Петерицы* заготовленіе оныхъ въ запасъ, и *Устрицы* въ отдѣленіи Жареныя.

МАРІИНА БАНЯ, или *балнеумъ Маріа.* (С. *Дистил.*) Родъ дроенія посредствомъ кипящей воды. Смотри объ ономъ въ статьѣ *Дроеніе.*

МАРІИНА БАНЯ. (С. *Повар.*) Возьми три фунта ломтей говядины, столько же телятины отъ ссёку звенами, баранины, очищенной отъ ея сала; каплуна выпотрошеннаго, и съ котораго снята кожа, и одного рябца. Положи все въ новой горшокъ, (которой прежде надобно выварить кипяткомъ), съ луковицею, натыканною двумя гвоздками гвоздики, малою долею соли и тремя или четырьмя стаканами воды. Накрой горшокъ крышкою и замажь швы тѣстомъ, чтобъ пары отнюдь выходить не могли. Поставь потомъ горшокъ въ котелъ, на огнѣ стоящій съ кипящею водою; вари пять часовъ, добавляя выкипающую въ котлѣ воду кипяткомъ, чтобъ сто-

Digitized by Google

стояла въ одинакой вышинѣ. Наконецъ бульіонъ, въ горшкѣ находящійся, процѣди сквозь сито, дай остояться и сними жиръ. Этотъ бульіонъ называется густой или ресторанъ. Весьма полезенъ оной для больныхъ, которымъ нужно подкрѣпить упражненныя силы. Размачиваютъ въ немъ корки бѣлаго хлѣба, и варятъ пшено Саратинское.

МАРМЕЛАДЫ. (С. *Канд.*) Особливое пріуготовленіе густаго конфекту, какъ то можно усмотрѣть изъ нижесказанныхъ предписаній.

Мармеладъ Абрикозной. См. *Абрикозы желтые и зеленые.*

Мармеладъ Айвной. См. *Айва.*

Мармеладъ барбарисной. См. *Барбарисъ.*

Мармеладъ виноградной. См. *Виноградъ неспѣлой.*

Мармеладъ вишенной. См. *Вишни.*

Мармеладъ грушевой. Возьми грушъ руселетовъ, или иныхъ, вари въ водѣ, пока сдѣлаются мягки подъ пальцомъ. Вложи въ холодную воду, а изъ оной вынимая, облупи съ нихъ кожу; по томъ протри груши сквозь сито, подавливая лопаткою. Положи этотъ мармеладъ (тѣсто) въ тазъ, и вари до сгущенія. Возьми сахару вѣсомъ противъ мармеладу, развари въ сиропъ и очисти; увари большимъ перомъ и положи въ него тѣсто грушевое, и вымѣшай. Когда соединишь, положи тѣсто въ формы ледяныя, чтобъ замерзло; изъ оныхъ выкладывай въ формы свинцовыя, выдѣланныя подобіемъ грушъ. Вынисненной мороженой мармеладъ заверни въ бумагу и положи на ледъ. Подрумянивать ихъ можно съ одного боку кошенилью (см. *Краски*), также и зеленить съ другаго, чтобъ подобны были настоящимъ грушамъ.

Мармеладъ грушевой другимъ образомъ: Отваривъ груши по вышеписанному, клади въ холодную воду, облупи кожу и протри сквозь сито. На фунтъ грушеваго тѣста развари три четверти фунта сахару

Digitized by Google

большимъ перомъ; вымѣшай и вари на маломъ огнѣ, не допуская кипѣть, пока сгустѣетъ. Снявъ съ огня, остуди, и обсыпавъ мѣлкимъ сахаромъ, складывай въ банки. Завязывать оныя, когда мармеладъ остынетъ.

Мармеладъ жасминной. Смотри *Жасминъ.*

Мармеладъ земляничной. Смотри. *Земляница.*

Мармеладъ лимонной. Взявъ сколько угодно лимоновъ, обрѣжь у оныхъ твердое съ концовъ, разрѣжь на четверо, и выдави сокъ на тарелку; по томъ положи четвертины въ кипящую воду, и вари, пока кожа сдѣлается мягка; выложи въ холодную воду, а по томъ давъ ошечь, протри сквозь частое проволочное сито, или столки въ иготѣ. Тогда протри сквозь обыкновенное сито, подавливая крѣпко лопаткою. На полфунта сего мармеладу развари фунтъ сахару малымъ перомъ, смѣшай съ мармеладомъ; приставь на огонь, чтобъ вскипѣло разъ семь или восемь. Когда остынетъ въ половину, складывай въ банки.

Мармеладъ малинной. Протри сквозь сито шесть фунтовъ малины, и увари протертое до половины; развари по томъ три фунта сахару а суфле; смѣшай съ малиною, и дай вскипѣть десять или двѣнатцать разъ. Мѣшай лопаткою, и складывай въ банки горячій.

Мармеладъ миндальной. Возьми зеленаго миндалю въ кожѣ, пока еще въ немъ косточки не затвердѣли; сбей мошокъ щолокомъ по сказанному объ абрикозахъ зеленыхъ (см. *Абрикозы зеленые*), и клали въ холодную воду; послѣ развари въ водѣ до мягкости. Вынувъ, раздави или столки, и протри сквозь сито; протертое положи въ тазъ, и вари, пока тѣсто къ тазу приставать не станетъ, мѣшавъ безпрестанно лопаткою, чтобъ не пригорѣло. Взявъ сахару столько же, сколько вѣсомъ тѣста, увари о кассе; положи въ него тѣсто, и вымѣшивай, державъ на самомъ огнѣ, не допуская кипѣть. По смѣшаніи складывай въ банки.

Мар-

Digitized by Google

Мармеладъ персиковой. Возьми хорошихъ персиковъ, не очень спѣлыхъ; облупи съ нихъ кожу и вынь косточки; скроши очень дробно и положи въ тазъ, на огнѣ стоящій: на фунтъ крошеныхъ персиковъ возьми безъ четверти фунтъ, или фунтъ на фунтъ, толченаго сахару, и клади оной мало по малу на крошево персиковое. Выложивъ весь сахаръ, поставь тазъ на сильной огонь, мѣшай лопашкою, чтобъ не пригорѣло; когда начнетъ прикипать къ тазу, сними съ огня, и перетри лопашкою оставшееся комками. Наконецъ приставь опять на огонь, и дай вскипѣть нѣсколько разъ. Спѣлость сего мармеладу испытывается пальцами, когда захваченный мармеладъ оные слѣпляетъ; тогда складывается оной къ сохраненію.

Мармеладъ ломаранцовой. Дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ лимонной.

Мармеладъ ломаранцовыхъ цвѣтовъ. Очистивъ набранные цвѣты помаранцовые отъ желтыхъ частей и хвостиковъ, клади оные (по мѣрѣ очищанія) въ холодную воду, въ которую выдави сокъ изъ одного лимону; вари по томъ цвѣты въ другой водѣ, пока размякнутъ, выдавивъ еще сокъ изъ лимону; остуди и продави сквозь полотенцо; и естьли не проходятъ, столки ихъ. На фунтъ цвѣтовъ развари два съ половиною фунта сахару большимъ перомъ и смѣшай съ протертыми цвѣтами; подержи немного на огнѣ и складывай въ банку. Можно сіи цвѣты, послѣ таковаго приготовленія, высушить.

Мармеладъ разнаго приготовленія. Смотри статью *Вареніе Закусокъ* въ отдѣленіи *Смѣшанныя наставленія.*

Мармеладъ сливной. См. *Сливы.*

Мармеладъ смородинной. Вари три фунта красной или бѣлой смородины, осчипавъ съ вѣточекъ, въ штофѣ воды, чтобъ вскипѣла разъ пять или шесть, пока растрескается; протри тогда оную сквозь сито и отложи особливо; подави лопашкою, чтобъ больше соку

Digitized by Google

собрать. Развари фунтъ сахару большимъ перомъ, положи въ него протертую смородинную гущу; повари вмѣстѣ, мѣшая ложкою, чтобъ вскипѣла разъ 14 или пятнатцать, и складывай въ банку.

Мармеладъ фіялковой или маткиной душки. Возьми фунтъ перебранныхъ и осчипанныхъ цвѣтовъ маткиной душки; столки оные, развари три фунта сахару первымъ перомъ и положи въ него цвѣты. Вымѣшивай, державъ на маломъ огнѣ, пока вскипитъ разъ пять или шесть. Продолжай мѣшать и складывай горячій въ банку.

Мармеладъ яблосной. Положи въ кипящую воды хорошаго роду яблокъ, числомъ сколько за благо усмотришь; вари, пока сдѣлаются мягки подъ пальцами; тогда выложи въ холодчую воду, и послѣ сними съ нихъ кожу. Протри по томъ яблоки сквозь сито, подавливая ложкою; протертое приставь въ тазу на огонь, и вари, пока тѣсто довольно сгустится. На фунтъ сего тѣста развари фунтъ сахару большимъ перомъ, положи въ него тѣсто, мѣшай, пока оное довольно съ сахаромъ соединится; приставь на огонь, и повари, не давая кипѣть, и продолжай мѣшать. Снявъ съ огня, когда въ половину остынетъ, складывай въ банки, и посыпь сверху немного толченымъ сахаромъ. Банокъ не должно завязывать, пока совсѣмъ не остынетъ.

МАССЕПАНЫ, или испорченно *Марципаны.* (*С. Канд.*) Родъ печенья, дѣлаемаго изъ миндалю съ сахаромъ, подобно бисквитамъ. Приготовленіе оныхъ одинакое, а различествуетъ только по подмѣсямъ въ нихъ плодовъ и мармеладовъ. Можно оные дѣлать изъ ядръ миндалю сладкаго и горькаго, орѣховыхъ, фисташечныхъ и кедровыхъ. Возьми какихъ нибудь сихъ ядръ, на примѣръ миндальныхъ, положи въ горячую воду, пока кожа слупляться будетъ. Очистивъ ядра, столки съ розовою водою мягко; подбавь туда же толченаго сахару противъ миндалю вѣсомъ; вымѣшай, и положи это тѣсто въ сковородку, мѣшай, на умѣренномъ огнѣ при-

Digitized by Google

ставивъ, и держи, пока тѣсто отъ сковородки отставать станетъ. Выложи тогда тѣсто на доску, посыпанную толченымъ сахаромъ, и дай остынуть. Раскатай тогда тѣсто скалкою, и дѣлай изъ онаго разныя фигуры; по томъ запеки, и послѣ наведи глассомъ сахарнымъ или льдомъ, (объ ономъ упомянуто будетъ въ этой статьѣ), и опять посади въ печь, чтобъ очой засохъ. Естьли дѣлается большой массепанъ, то вмѣстѣ съ накладываніемъ глассу натыкаютъ въ него фисташныя ядра, полоски въ сахарѣ вареной лимонной или помаранцовой корки и цукату. Кромѣ различныхъ способовъ дѣланія массепановъ, кои здѣсь ниже по азбучному порядку описаны будутъ, замѣчаются слѣдующіе:

1) Возьми полфунта миндалю, облущи оной и столки мяцко, съ прибавкою малой доли розовой воды; далѣе, возьми четверть фунта свѣжихъ кедровыхъ ядеръ, мочи оныя въ горячей розовой водѣ, остуди и сотри съ этимъ фунтъ толченаго сахару. Впрочемъ поступай по вышесказанному.

2) Еще вкуснѣе будутъ массепаны, когда фунтъ облупленнаго и съ розовою водою мягко столченаго миндалю смѣшать съ фунтомъ толченаго сахару, четырмя съ половиною золотниками доброй корицы, полуторымъ золотникомъ мушкатнаго цвѣту, золотникомъ гвоздики, ползолотникомъ кардамону, по мягкомъ столченіи всѣхъ оныхъ. Тѣсто это приставить въ сковородкѣ на умѣренной угольной жаръ, и мѣшавъ безпрестанно, держать на огнѣ, пока тѣсто само собою отъ сковороды отстанетъ. Когда же оное остынетъ, дѣлать массепаны и запекать по обыкновенію.

3) Для другихъ, равномѣрно вкусныхъ массепановъ, взять 24 золотника миндалю, 12 золотниковъ фисташныхъ ядеръ, мочить въ розовой водѣ, чтобъ лузга сошла; по томъ столочь ихъ мягко съ розовою водою, прибавивъ мѣлко скрошеной сухой въ сахарѣ вареной

Digitized by Google

ной померанцовой и лимонной корки, каждой по три золотника; корицы снебольшимъ ползолотника, калгану четверть золотника, мушкатнаго цвѣта осьмушку золотника, толченаго сахару 36 золотниковъ; стереть это все вмѣстѣ, а впрочемъ поступать по вышеписанному.

4) Возьми сколько угодно свѣжаго миндалю, мочи въ колодезной водѣ, пока кожица отстанетъ; облупивъ миндаль, брось опять въ воду, переполощи раза два, и выложивъ на полотенцо, дай очахнуть; перетри между двумя полотенцами; столки миндаль съ малою прибавкою розовой воды очень мягко, всыпая къ тому толченаго сахару, вѣсомъ столько же, сколько миндалю; остальной сахаръ вмѣшай на столѣ по вынутіи изъ иготи столченаго миндалю. Тѣсто это можно тотчасъ передѣлывано быть, или послѣ подсушенія по вышесказанному въ сковородкѣ на огнѣ.

5) Когда употреблять вмѣсто миндалю сухія лѣсныхъ и Воложскихъ, даже грецкихъ орѣховъ ядра, надлежитъ изъ скорлупы вылущенныя ядра мочить въ свѣжей водѣ, пока кожица отстанетъ; тогда оную стереть между двухъ салфетокъ. Впрочемъ поступать какъ съ миндалемъ.

6) Равно какъ орѣхи, коимъ надлежитъ быть сухимъ, а не свѣжимъ, такъ миндаль, фисташки и кедровыя ядра не должны быть со ржавчиною, для того что массепаны этотъ вкусъ заимствуютъ. Самой противной вкусъ происходитъ отъ несвѣжихъ кедровыхъ ядеръ.

7) Никогда не должно миндалю, фистащекъ и другихъ орѣховыхъ ядръ толочь сухихъ, но всегда смочивъ розовою водою; безъ сего ядра смаслятся, и массепанамъ весьма непріятный вкусъ сообщается. Къ смачиванію сему употребляютъ и воду померанцовыхъ цвѣтовъ.

8)

Digitized by Google

8) Выше сказано, что массепаны можно передѣлывать въ разныя фигуры: раскатать для сего тѣсто, въ мизинецъ ручной толщиною, а изъ листа сего вырѣзывать отъ руки ножемъ; но лучше особливыми жестяными насѣчками, сердечки, звѣздочки, цвѣточки и другое тому подобное. Запекать сіи массепаны въ тортной сковородѣ, или въ вольномъ печномъ духу на тонкой дубовой дощечкѣ: ибо сосновая вкусъ смолы сообщаетъ. У тѣхъ массепановъ, на коихъ дѣлается обливка, надобно выводить маленькой закраекъ; именно: раскатать изъ массепаннаго тѣста шнурочикъ, и онымъ обвесть массепанъ, вызубрить концомъ маленькихъ ножницъ, и запечь исподоволь.

9) Столъ, на которомъ массепаны валяютъ и передѣлываютъ, должно усыпать толченымъ сахаромъ къ воспрепятствованію прилипанія. Можно сахаръ мѣшать и пополамъ съ крупичатою мукою: это массепанамъ не вредитъ.

10) *Чиненые масселаны* называются тогда, естьли изъ какого нибудь массепаннаго тѣста сдѣлать поддонокъ, подобной тортному, и наполнить оной какимъ нибудь сахарнымъ вареньемъ.

11) *Пряденой масселанъ* значитъ то, когда гладкою дощечкою массепанное тѣсто раскатать тонкою круглою прядью, посыпавъ тѣсто и дощечку сахаромъ, чтобъ не прилипало. Изъ этой пряди вылепливать желаемыя фигуры, какъ-то: буквы, вензели и прочее. Запекаются оныя тѣмъ же образомъ, и служатъ къ украшенію конфектныхъ блюдъ.

12) *Глассъ* или *ледъ сахарной* для Массепановъ дѣлаютъ таковымъ образомъ: бѣлокъ яичной взбить въ пѣну, подмѣшать въ него толченаго Кенарскаго сахару, чтобъ сдѣлался густъ; намазывать массепаны и засушивать въ самомъ вольномъ духу: ибо отъ жару дѣлаются на ономъ пузыри. — Инымъ образомъ *обливку* на массепаны дѣлаютъ такъ: взбивать одинъ или два яич-

Digitized by Google

яичныхъ бѣлка, подкладывая ложками сахару Кенарскаго толченаго и просѣяннаго, пока сдѣлается бѣлой кисель; по томъ подавить въ него немного соку изъ лимону, также и дно массепана тѣмъ же сокомъ помазать; облить означеннымъ бѣлкомъ, украсить кусочками цукату, или помаранцовой въ сахарѣ вареной корки и разноцвѣтнымъ сахарнымъ пескомъ (см. *Пески*); наконецъ засушить въ умѣренной теплотѣ. Можно этотъ ледъ подкрашивать разными цвѣтами способомъ кандиторскихъ красокъ. См. *Краски*.

Масселаны вишенные. Смотри въ статьѣ *Конфекты сухіе* 1е.

Масселаны вырѣзные. Возьми фунтъ облупленныхъ миндальныхъ ядеръ; по облупленіи клади въ холодную воду, изъ оной откинь на рѣшето, и перетри салфеткою; столки мягко, подбавляя по немногу мѣлкаго сахару и розовой воды. Вынувъ изъ иготи, положи въ тазъ, на самомъ маломъ огнѣ стоящій, въ полфунта сахару, увареннаго большимъ перомъ; перемѣшай лопаткою. Держи на огнѣ, пока тѣсто между пальцовъ не станетъ почти оказывать клейкости: тогда выложи оное на листъ бѣлой бумаги, усыпанной мѣлкимъ сахаромъ, и раскатай полегоньку скалкою. Во время раскатыванія должно посыпать сверху, также снизу мѣлкимъ сахаромъ. Раскатавъ тѣсто толщиною въ ребро рублевое, вырѣжь изъ онаго желаемыя фигуры; поклади оныя на другой листъ бумаги, положенной на мѣдной листъ, и запеки въ вольномъ печномъ духу. По томъ ихъ загласируй вышеписаннымъ бѣлымъ глассомъ, какъ значитъ ниже.

Масселаны гласированные. Передѣлавъ тѣсто въ желаемыя фигуры, запеки оныя, и снявъ съ бумаги осторожно тонкимъ ножичкомъ, гласируй одну сторону. Возьми какой нибудь душистой воды, на примѣръ розовой или помаранцовыхъ цвѣтовъ, или соку ягоднаго или лимоннаго и мармеладу, смѣшай мало по малу

съ

Digitized by Google

съ толченымъ сахаромъ, пока сдѣлается какъ жидкой кисель. Накладывай концемъ ножа сего глассу на массепаны; поклади ихъ на листъ бумаги, и засуши въ вольномъ духу. Можно употреблять и вышепомянутой глассъ бѣлой, составляемой изъ яичнаго бѣлку съ сахаромъ.

Масселаны Дофинскїе. Разотри двѣ ложки мармеладу вишеннаго съ однимъ яичнымъ бѣлкомъ; возьми тѣста массепаннаго, раскатай толщиною противъ двухъ ребръ рублевыхъ; разрѣжь въ полоски, въ палецъ длиною и шириною, или вырѣжь колечка, обмочай въ разведенной мармеладъ, и обвалявъ въ мѣлкомъ сахарѣ, клади на листъ бумаги, положенной на листъ мѣдной; раскатай изъ того же тѣста снурочки, сдѣлай на массепанахъ окрайки, и положи вишеннаго варенья, или мармеладу, и накрой выпуклыми крыщечками изъ того же тѣста; обмочи еще въ мармеладъ, разведенной бѣлкомъ, обваляй сахаромъ, и запеки въ самомъ вольномъ духу. Когда загласируются румяно, вынимай изъ печи.

Масселаны жидкїе. Сдѣлай тѣсто по нижесказанному объ массепанахъ любовными узлами; выложи оное на листъ бумаги, посыпанной мѣлкимъ сахаромъ; раскатай толщиною въ ребро рублевое; вырѣжь кружечки въ грошевикъ величиною; выдави пальцомъ каждой кружокъ ямкою или чашечкою, и положи въ оную какого угодно варенья, или мармеладу, или крему; помажь края чашечки желткомъ яичнымъ, чтобъ приклеилась другая таковаяжъ наложенная чашечка, и вышелъ шарикъ; запеки сіи шарики въ самомъ вольномъ печномъ духу; обмажь бѣлымъ глассомъ и засуши оной.

Масселаны земляничные. См. *Земляница.*

Масселаны зефиромъ. Свари фунтъ сахару большимъ перомъ, положи въ него фунтъ очищеннаго и мягко столченаго миндалю; мѣшай лопаткою, державъ на слабомъ огнѣ, пока тѣсто станетъ отставать отъ ко-

Digitized by Google

кострюльки; тогда остуди, выложи тѣсто въ иготь, и толки, подбавляя по немногу мѣлкаго сахару, тертой лимонной корки и три бѣлка яичныхъ: продолжай толченіе четверть часа. Передѣлай это тѣсто въ массепаны, и на листѣ бумаги запеки въ довольномъ печномъ жару.

Масселаны коричные. Оные дѣлаются изъ обыкновеннаго тѣста, но съ прибавкою толченой корицы; о чемъ сначала въ 2. упомянуто.

Масселаны лимонные. Фунтъ миндальныхъ ядеръ облупи и столки въ иготѣ съ осьмухою фунта въ сахарѣ вареной лимонной корки. Во время толченія чтобъ не смаслилось, смачивай по немногу яичнымъ бѣлкомъ. Когда столчешь мягко, положи въ полфунта сахару, увареннаго большимъ перомъ: держи на маломъ огнѣ, мѣшая лопаткою, пока тѣсто не будетъ прилипать къ пальцамъ. Выложи тогда на столъ, обсыпь кругомъ мѣлкимъ сахаромъ и раскатай тѣсто толщиною въ полпальца, или еще тонѣе. Разрѣжь оное въ куски желаемой величины, или вылепи въ формы узорныя; запеки въ печномъ вольномъ духу. По томъ загласируй ихъ бѣлымъ глассомъ изъ яичнаго бѣлку съ лимоннымъ сокомъ и просѣяннымъ сахаромъ; засуши глассъ въ печи. Можно въ глассъ посыпать мѣлко изрубленнаго цукату, или тертой лимонной корки.

Масселаны любовными узлами. Возьми полфунта сладкаго миндалю; облупивъ оной, положи въ холодную воду на сутки, послѣ дай очахнуть, и перетри въ салфеткѣ; столки въ иготѣ мягко съ прибавкою розовой воды. По столченіи выложи миндаль въ полфунта сахару, увареннаго большимъ перомъ, приставь на огонь, и мѣшая, держи на ономъ, пока тѣсто къ рукамъ приставать не станетъ. Тогда выложи на листъ бумаги, посыпанной мѣлкимъ сахаромъ; раскатай толщиною въ ребро рублевое, и разрѣжь въ подобіе узелковъ, или цыфра 8; обмочи въ яичной взбитой бѣлокъ, смѣшанной

съ

Digitized by Google

съ сахаромъ, еще посыпь мѣлкимъ сахаромъ; клади на бумагу, положенную на мѣдной листъ, и запеки въ вольномъ духу.

Масселаны малинные. Фунтъ очищеннаго сладкаго миндалю столки мягко; по семъ положи двѣ горсти обобранной малины, и снова гораздо перетолки, пока все смѣшается. Развари фунтъ сахару перомъ и смѣшай съ первымъ тѣстомъ; положи въ сковородку, и осушивай тѣсто на легкомъ угольномъ огнѣ, пока станетъ отставать отъ сковородки. Простудивъ оное, опять столки, прибавивъ два яичныхъ бѣлка и немного сахару. Передѣлай это тѣсто въ массепаны, испеки и загласируй бѣлымъ глассомъ.

Масселаны маскированные. Полфунта облупленнаго миндалю столки очень мягко, помачивая водою розовою, или помаранцовыхъ цвѣтовъ; столокши выложи въ полфунта сахару, разваренаго большимъ перомъ; вымѣшай, державъ на маломъ огнѣ, лопаткою, пока станетъ отставать отъ сковородки, и не будетъ прилипать къ пальцамъ. Выложи тѣсто на листъ бѣлой бумаги, посыпанной толченымъ сахаромъ; раскатай скалкою, и передѣлай въ массепаны желаемой величины, кои можно тиснить и въ жестяныя формы. Подѣланные массепаны клади на листъ бумаги на столъ; наложи кровлю тортную на листъ бумаги на столъ; наложи кровлю тортную съ жаромъ, чтобъ массепаны пропеклись съ одной стороны. Послѣ поверни массепаны другою стороною, наложи на оную мармеладу, смѣшаннаго со взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ и мѣлкимъ сахаромъ; запеки этотъ глассъ подъ тою же кровлею.

Масселаны миндальные. Такъ называются инако массепаны маскированные. Смотри выше.

Масселаны по Королевски. См. Миндаль.

Масселаны ломаранцовые. Оные дѣлаются тѣмъ же образомъ, какъ лимонные, кромѣ того, что вмѣсто лимону употребляютъ помаранцы спѣлые.

Digitized by Google

Масселаны Португальскіе. Облупленнаго и осушеннаго салфеткою полфунта миндалю столки очень мягко, смачивая розовою водою и яичнымъ бѣлкомъ; развари полфунта сахару большимъ перомъ. Снявъ съ огня, вмѣшай въ сахаръ толченой миндаль; приставь на малой огонь, продолжай мѣшать лопаткою и осушивай тѣсто, пока къ пальцамъ приставать не станетъ. Выложи на бумагу, посыпанную сахаромъ; раскатай осторожно скалкою, въ рублевое ребро толщиною; вырѣжь кружечки, и сдѣлавъ у оныхъ закрайки, запеки на мѣдномъ листѣ въ самомъ вольномъ духу; по испеченіи положи въ каждой по ягодѣ винограду, вареннаго въ сыропѣ, или инаго варенья.

Масселаны съ кремомъ. Оные дѣлаютъ точно также, какъ массепаны жидкіе. Смотри выше.

Масселаны съ мармеладомъ. Смотри Массепаны жидкіе.

Масселаны, тѣсто для оныхъ. О дѣланіи онаго сказано сначала этой статьи.

Масселаны фисташные. Объ оныхъ сказано сначала въ 3.

Масселаны шоколадные. Облупи два фунта миндалю сладкаго, перемой въ холодной водѣ и столки въ иготѣ. Развари фунтъ сахару перомъ, положи въ него толченой миндаль и повысуши въ сковородкѣ, державъ на маломъ огнѣ; выложи изъ сковородки и остуди. Когда остынетъ, положи въ него 24 золотника шоколаду толченаго и просѣяннаго, да одинъ яичной бѣлокъ, и переваляй тѣсто, чтобъ все довольно соединилось. Разрѣжь тѣсто въ куски, продави въ узловую малую форму, или сприцъ, и выложи узелками. Наконецъ загласируй. — Таковымъ образомъ дѣлаютъ и массепаны *кофейные*, кромѣ, что въ размѣръ вышесказанной употребляютъ толченаго и просѣяннаго кофе не больше осми золотниковъ.

МАС-

Digitized by Google

МАСЛО КОРОВЬЕ. (*С. Повар. и Прилѣш.*) Самая жирная часть, изъ молока отдѣляющаяся. Чѣмъ масло сіе свѣжѣе, тѣмъ здоровѣе; старѣясь оное учиняется остро и плѣсневѣетъ. Естьли желать, чтобъ пищи, приготовляемыя съ коровьимъ масломъ, были здоровы, надобно варить оныя на самомъ умѣренномъ огнѣ; а когда огонь силенъ, должно, чтобъ довольно было заготовлено воды въ предосторожность опаснаго возгоренія масла: ибо это вещество очень горючее, и воспаленіемъ своимъ приключаетъ великой вредъ.

Поелику отъ доброты масла коровьяго зависитъ и доброта вкусу приготовляемой пищи, для сего къ лучшему удобренію оное очищаютъ нижеслѣдующими способами.

Очищаніе пахтанаго масла.

Пахтанымъ называется масло не перетопленое. Возьми столько коровьяго масла, сколько нужно къ поваренному расходу; положи въ горшокъ и приставь къ огню, чтобъ исподоволь растаяло, и послѣ нарочитое время исподоволь же покипѣло; поддерживай подъ нимъ вольной жарокъ, чтобъ отъ усилія огня масло не потемнѣло и чрезъ то не утратило своей доброты. Во время сего варенія не должно пѣну съ масла снимать; ибо оное само собою отварится чисто; пѣна собравшись вверху сдѣлается перепонкою, а густая соль и всякая нечистота отляжетъ на дно. Усмотрѣвъ, что масло сдѣлалось чисто, сними оное съ огня, и дай устояться, чтобъ нечистота на дно опала: тогда уполовною рѣшетчатою ложкою можно перепонку сверху снять, а чистое масло съ гущи сливъ, процѣдить сквозь ситцо. Случается, что масло во время жаренія въ немъ чего нибудь начинаетъ пѣниться, такъ что съ жаренымъ въ ономъ сладить не можно. Происходитъ сіе отъ того, что было очищаемо оное не надлежащимъ образомъ, или было оное не очень разгорячено, или уже слишкомъ распалено. Не довольно разгоря-

Digitized by Google

ченное масло не можетъ положеннаго въ него ужаривать, и отъ того пѣнится. Слишкомъ распаленное масло темнѣетъ и тратитъ свою силу; почему также принуждено бываетъ пѣниться. Естьли масла положено будетъ меньше, нежели жаримой въ немъ вещи, отъ сего также оное пѣнится. Объ степеняхъ сего разгоряченія масла къ жаренію замѣчается слѣдующее: когда бросить въ него кусокъ тѣста, и естьли оное упадетъ на дно, значитъ, что масло не гораздо еще горячо; а когда оное скоро вверхъ поднимется, значитъ, что время уже въ немъ жарить, или пряжить.

Очищаніе масла перемываніемъ.

Вышесказаннымъ образомъ очищается масло пахтаное и перетопленное; но какъ для поваренъ способнѣе масло не перетопленое: то масло сіе очень просаливаютъ къ сбереженію. Однакожъ совсѣмъ тѣмъ оное портится отъ времени. Къ очищенію масла сего отъ ржавчины и соли должно оное перемывать въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, сливая первую воду и наливая свѣжею. По томъ масло раздѣлить въ умѣренно тонкіе кусочки, сгнесть и осушить чрезъ отираніе полотенцемъ, чтобы прицѣпившуюся воду сколько возможно съ тѣста снять. Отъ этой влаги масло, употребленное въ тѣсто, производитъ въ немъ закалъ.

Масло коровье прысканое. Чтобъ маслу свѣжему, подаваемому на столъ, придать лучшій видъ, и сообщить миндальный многимъ нравящійся вкусъ, надобно подбавить въ оное очень мягко столченаго сладкаго миндалю; по томъ протереть сквозь сито, и продавить оное въ прыскало деревянное, дѣлаемое такимъ же расположеніемъ, какъ узловая форма, въ которую вставливается жестяная бляшка съ малыми скважинами. Масло сквозь оную проходитъ кусочками, и собираемое на тарелку получаетъ красивой видъ. Можно та-

Digitized by Google

такимъ образомъ приготовлять масло и безъ миндалю. Въ этомъ случаѣ оное присаливаютъ.

Масло пряденое. Свѣжаго масла положивъ въ частую салфетку, скручивать оную, и тѣмъ масло продавливать въ чашу, наполненную холодною водою. Послѣ выкласть на тарелку горкою, и подавать къ столу.

Масло коровье червячками. На фунтъ свѣжаго масла столки очень мягко двѣнатцать облупленныхъ ядеръ сладкаго миндалю, смѣшай съ масломъ, и протирай на тарелку сквозь рѣшето. Можно для вкусу въ масло это подбазлять тертой корки свѣжаго лимону, или нѣсколько капель цедры баргамотной.

Масло коровье Чухонское. Дѣлается оное таковымъ образомъ: налить половину боченка сметаны, и болтать, качая боченокъ. Должно при семъ почасту отпыкать гвоздь во втулкѣ: отъ сего масло скорѣе сбивается, да и можетъ задохнувшись испортиться. По сбитіи масла перемыть оное раза четыре въ холодныхъ водахъ. Чтобы зимнему бѣловатому маслу придать желтину масла Майскаго, возьми моркови красной и желтой, выдави изъ ней сокъ; съ этимъ сокомъ перетри масло: получитъ оное желаемый цвѣтъ. Къ просаливанію Чухонскаго масла на пудъ употребляется соли четыре фунта.

Замѣчаніе Медицинское.

Свѣжее масло коровье, также козье и овечье, составляетъ пищу очень сытную и здоровую, а особливо когда сіи скоты ходятъ на доброй паствѣ. Чѣмъ больше масло подвержено будетъ дѣйствію огня, тѣмъ учиняется оное меньше здорово и питательно. Естьли масло будетъ на огнѣ долго, или очень сильномъ, учиняется остро, щекотяще (irritant,), горячитъ и препятствуетъ пищеваренію; приключаетъ кислоту, вѣтры, густыя мокроты, разстроеніе желудка, не охоту къ пищѣ и безсонницу. Особы сложенія нѣжнаго, имѣю-

Digitized by Google

ющія желудокъ слабый, и подверженныя кислотѣ въ желудкѣ, вѣтрамъ, клейкимъ мокротамъ, колике, тошнотѣ, худому перевареню пищи, желтухѣ, поносу и горькимъ отрыжкамъ, должны удержаться ѣствъ очень масляныхъ, а особливо когда оныя долго въ маслѣ жарены.

МАСЛО ПОСТНОЕ. (С. *Повар.*) Существо жирное и жидкое, извлекаемое выгнетаніемъ изъ разныхъ веществъ, какъ-то: орѣховъ грецкихъ, Воложскихъ, лѣсныхъ и кедровыхъ, которое называется орѣховымъ; изъ оливокъ называемое масломъ деревяннымъ, а лучшее изъ онаго Флорентійскимъ и Прованскимъ; миндальныхъ ядеръ называемое миндальнымъ; и многаго числа сѣмянъ разнаго роду, какъ-то: коноплей, маку, рыжику, сурѣпицы, подсолнечниковъ и проч.

Лучшее масло, которое инако называется *дѣвичье масло*, значитъ отъемное, текущее отъ перваго подавленія въ прессѣ, или масляномъ стану. Втораго подавленія масло бываетъ средней доброты, а по томъ идетъ худшее. Въ разсужденіи сего не должно маслъ сихъ смѣшивать, но каждое отнимать порознь. Свѣжее масло бываетъ лучше стараго. Можно масло сохранить больше году въ настоящей доброте его, державъ въ холодномъ мѣстѣ, въ посудѣ каменной, или стекляной, хорошо заткнутой. Доброта маслъ всѣхъ выходитъ отъ того, чтобъ къ выбиванію очищать сѣмена отъ пыли, и не мочить масленокъ къ выбиванію водою; но перемывать ихъ въ щелоку изъ извязной воды, подержавъ въ оной 12 часовъ; послѣ перемыть въ холодныхъ водахъ, и опять положить часовъ на десять въ воду, въ которой положено немного квасцовъ. Вынувъ изъ этой воды, высушить, и тогда перебивать по обыкновенію.

Масла изъ растѣній употребляются въ поварнѣ къ приготовленію постныхъ разнаго роду ѣствъ. Качество доброты оныхъ полагается таковымъ образомъ:

Digitized by Google

1) *Масло деревянное дѣвичье*, каково Флорентїйское и Прованское; но какъ въ пряженїи и къ сдобливанїю постныхъ кашъ многїе находятъ въ немъ противное: то оставляется оное для салатовъ и холодныхъ пищъ, а въ горячїя ѣствы и прочее употребляется.

2) *Масло орѣховое.* По справедливости, наше Русское орѣховое масло, естьли оное выбито будетъ изъ отборныхъ ядеръ лѣсныхъ орѣховъ, и отнято первое, а при томъ не подосжено, ничѣмъ не уступитъ Прованскому. Годно оное во всѣ постныя холодныя и горячїя пищи.

3) *Масло подсолнечное.* Сїе, изъ сѣмянъ подсолнечниковыхъ выбиваемое масло, по сихъ поръ еще мало употребительно, но добротою превосходитъ оба первыя.

4) *Маковое масло.* Послѣ вышеписанныхъ состоитъ во всеобщемъ употребленїи.

5) *Масло рыжиковое.* Отмѣнно хорошо къ жаренїю и пряженїю постному; но въ другїя приготовленїя не годится.

6) *Масло конопляное.* Хотя состоитъ во всеобщемъ употребленїи у простаго народу; но самое худшее. Можно оное поправлять, какъ писано будетъ ниже.

Масло постное, какъ оное сберегить впрокъ?

Всѣ масла, кромѣ деревяннаго, отъ долговременнаго стоянїя и нерачительнаго храненїя, портятся, ржавѣютъ и прогорькиваютъ. Происходитъ это отъ того, что флегма изъ него отпадаетъ на дно. Къ отвращенїю сего взять двѣ части квасцовъ и одну часть мѣлу, развести столокши на водѣ въ густоту жидкаго киселя, и напитавъ этимъ грецкую губку, опустить на дно посудины, въ которой масло сохраняется. Ежегодно должно масло съ поддонковъ сливать въ чистую посудину; губку эту вынувъ, вымывать, наполнять шѣмъ же свѣжимъ составомъ и класть въ сцѣ-

Digitized by Google

женое масло. — Полезно также класть въ масло сахару, стеревъ оной съ холоднымъ тѣмъ же масломъ. Но естьли масло начало уже горькнуть, то отъ сахару оное еще больше портится.

Совсѣмъ *прогорькшее масло поправляютъ*, взваривая оное умѣренно на слабомъ огнѣ: вливаютъ въ оное хлѣбнаго вина, прибавляютъ огня, до тѣхъ поръ, какъ масло придетъ въ дрожащее движенїе; но не должно допускать къ вскипѣнїю. Тогда снявъ съ огня, посуду понаклонить и масло съ вина слить. Это дѣйствїе надлежитъ повторить. Вино потребно къ сему отъемное, или двоеное. Оное въ этомъ дѣйствїи не пропадаетъ, но можно его очистить.

Еще способъ сбереганїя маслъ состоитъ въ томъ, чтобъ по выбитїи разлить оное въ горшки глиняные, и какъ скоро гуща отсядетъ, чистое слить въ другой горшокъ: это повторять, пока гуща отсядать не станетъ. Тогда слить въ бутыль, и сверху налить водкою, чтобъ все масло покрыло; по томъ закупорить. — Хорошїй очищенный медъ оказываетъ ту же услугу.

Масло лостное конопляное и всякое удобривать.

Наливъ въ кострюлю конопляного масла, возьми четыре кислыхъ яблока; не очищая кожи, разрѣжь оные въ ломтики поперегъ, и положивъ въ масло, приставь на слабой угольной жаръ; вари, не допуская вскипать, а чтобъ только перебиралось. Поваривъ довольно, получишь масло вкусное и совсѣмъ лишившееся конопляного запаху. — Таковымъ способомъ можно удобривать и всякїя другїя масла.

Впрочемъ удабриванїе масла конопляного, чрезъ выставленїе онаго въ лѣтнее время въ стекляныхъ бутыляхъ на солнцѣ, дѣйствуетъ только на цвѣтъ онаго; вкусъ же отъ сего выходитъ противной, пахнущїй олифою. — Лучше можно цвѣтъ и вкусъ поправить чрезъ промываніе масла въ разныхъ водахъ. Налить мас-

Digitized by Google

масла въ бутыль и свѣжей воды, болтать долго, и по томъ мутную воду сливая, перемѣнять свѣжею. Это повторять, пока масло довольно очистится. — Есть люди, которые въ конопляномъ маслѣ находятъ вкусъ. Таковые могутъ получать масло лучшее, выбивая оное изъ однихъ ободранныхъ отъ лузги и кожицъ конопляныхъ сѣмянъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Масло постное свѣжее составляетъ приправу мягчащую и очень здоровую въ холодномъ употребленіи; но, бывъ на огнѣ, учиняется оное остро и не здорово. Многимъ затрудняетъ оное пищевареніе желудочное. Вообще людямъ слабаго сложенія, и провождающимъ жизнь сидячую, должно безъ особливой привычки убѣгать постнаго масла въ горячихъ ѣствахъ.

МАСЛО ВЕНЕРИНО. (С. *Дистил.*) Смотри въ статьѣ *Налитки крѣлкіе*.

МАТЕЛОТЪ. (С. *Повар.*) Особливое пріуготовленіе рыбнаго блюда, котораго названіе значитъ на нашемъ языкѣ по матрозски. Два способа къ тому:

1) Возьми налима, карьпя и хорошаго угря, разрѣжь оныхъ по вычищеніи въ звенья и положи въ кострюлю съ восмью или десятью раками не отварными; но только обрѣзавъ у нихъ ноги; прибавь дробнаго луку обваренаго и печерицъ, жеребейками скрошенныхъ. Сдѣлай красную подпалку изъ муки съ коровьимъ масломъ, и смочивъ добрымъ бульіономъ, вылей оную къ рыбѣ, прибавь пучокъ травъ, краснаго вина, соли, перцу, кусокъ свѣжаго масла; вари на большомъ огнѣ, а отпуская на столъ, положи бѣлаго хлѣба, поджареннаго въ маслѣ коровьемъ.

2) Возьми карьпя, угря, налима, щуку, окуней, или какихъ можно имѣть рыбъ, имѣющихъ твердое и слоями дѣлящееся тѣло; должно, чтобъ рыбы были крупны. Разрѣзавъ оныхъ въ звены, уклади въ кострю-

Digitized by Google

лѣ, съ печерицами, трюфелями, луковицами, напыканными гвоздикою, также положи петрушки, цибули, лавроваго листу и базилику. Смочи бѣлымъ виномъ, съ прибавкою ухи рыбей, или луковаго соку, чтобъ всю рыбу покрыло, и вари на сильномъ огнѣ. Когда этотъ куртбульїонъ выкипитъ до половины, положи въ другую кострюлю кусокъ масла коровьяго, не много муки крупичатой, и подожги до красна. Вылей сокъ изъ кострюли съ рыбою въ эту подпалку, размѣшай, вылей на рыбу и привари. Послѣ приправь кулисомъ раковымъ.

МАТКИНА-ДУШКА. См. *Фїялка.*

МЕДЪ, НАПИТОКЪ. (С. *Дистил.*) Напитокъ здоровый и замѣняющій въ Сѣверныхъ странахъ недостатокъ вина. Первенствующія части онаго составляютъ патока и вода. Доброта воды столькожь содѣйствуетъ къ добротѣ меду, какъ и пива. Прибавляютъ, кромѣ пряныхъ приправъ, и немного хмѣлю, чтобъ медъ имѣлъ лучшій вкусъ и прочность. Хотя находится много способовъ (нижеписанныхъ) къ приготовленію медовъ, но большею частью размѣръ патоки въ смѣси съ водою полагается таковъ, чтобъ пусченое въ сыту яицо не погрузало, или покрайней мѣрѣ послѣ всплыло бы на поверхность. Сыту сію увариваютъ, снимая пѣну. По остуженіи запускаютъ медъ въ бочкѣ пивными дрождями, или кислымъ тѣстомъ и горчицею. Хмѣль кладутъ либо во время варенія, или, что лучше, въ то время, какъ онъ запусченъ и бродитъ. въ это время кладутъ въ него и ароматныя приправы, какъ то: гвоздику, корицу, кардамонъ и прочее. Отъ сего всусъ выходитъ лучше.

Медъ естественной имѣетъ въ себѣ свойство одмѣвать, но чрезъ увариваніе и сниманіе пѣны дѣйствія сего напитокъ этотъ лишается. По сему не увареной медъ приключаетъ одмѣніе и рѣзъ въ животѣ: слѣдственно не можетъ быть здоровымъ и питательнымъ на-

Digitized by Google

напиткомъ. Равнымъ образомъ медъ очень разжиженной водою, или изъ восчинъ разсыченный, хотябъ былъ уваренъ и перебродилъ, не можетъ быть здоровымъ напишкомъ.

Цвѣтъ медовъ къ различію своему имѣетъ разныя причины: естьли медъ блѣденъ цвѣтомъ, значитъ, что еще сыръ и не уваренъ довольно. Изъ патоки стекшей съ сотовъ безъ огня, также изъ липцу, медъ выходитъ бѣлъ. Изъ обыкновеннаго меду вареной выходитъ желтъ, отчасти красноватъ; и чѣмъ долѣе оной уваривается, тѣмъ краснѣе выходитъ. Чѣмъ цвѣтнѣе медъ, тѣмъ бываетъ онъ нетокмо лучше и крѣпче, но и содержитъ въ себѣ больше силы согрѣвать и питать.

Сказавъ сіи всеобщія замѣчанія объ медахъ приступимъ къ показанію разныхъ способовъ пріуготовленія оныхъ, кои сообщали медамъ и разныя названія.

Медъ Англинской. Возьми 12 штофовъ воды, сахару чистаго два фунта, два штофа хорошей патоки, размѣшай это, и вари, чтобъ кипѣло; снимай ложкою пѣну. По сваренїи слей въ деревянной ушатъ. Когда почти совсѣмъ простынетъ, обрѣзавъ съ двѣнатцати лимоновъ зестъ, то есть наружную кожицу, сокъ выдави въ медъ; положи въ него восемь ложекъ пивныхъ дрожжей, и сливъ въ боченокъ, чрезъ четыре дни сряду почасту взбалтывай; послѣ поставь боченокъ спокойно на двѣнатцать дней. Наконецъ разлей въ бутылки и содержи въ холодномъ погребѣ.

Медъ Англинской здоровой. Разсытивъ полпуда хорошей патоки въ трехъ пудахъ рѣчной или колодезной воды, увари, снимая пѣну; положи разныхъ здоровыхъ травъ сухихъ, и наборъ этотъ простирается до шестидесяти сортовъ лѣкарственныхъ растѣній: продолжай увариванїе, пока выкипитъ половина, или даже пока только треть останется. Отъ долговременнаго варенїя вкусъ травъ пропадаетъ, а выходитъ медъ, по-

Digitized by Google

подобный вкусомъ Малвазиру; а особливо когда постоитъ года три или четыре. — Впрочемъ старинное только обыкновеніе наполнять сколько возможно больше роспись спеціи; но довольно къ намѣренію сего меду употребить только водяной трилистникъ, или лихорадочную дятловину (Trifolium fibrinum.)

Медъ бѣлой. Вскипятить сперва воды, а по томъ развести сахаромъ, и, когда угодно, прибавить немного хмѣлю, чтобъ не такъ скоро окисалъ, приварить, и сложивши въ кадку, положить 8 ложекъ пивныхъ дрождей, считая на полпуда сахару, а на пудъ вдвое. Когда перебродитъ и дрожди взобьютъ на верхъ, сливай въ боченокъ сквозь сито. Отнять меду сего, приварить съ сахаромъ, и положивъ спеціи съ нимъ въ боченокъ, дать довольно устояться.

Медъ бѣлой изъ патоки. Разсыти пудъ меду въ теплой водѣ, растирая сверху, а не на патоку воду наливая, и дай стоять въ кадкѣ 12 часовъ; по томъ восчины слови, выжми; сыту слей въ другую кадку, и когда остынетъ подобно парному молоку, сваритъ. Слей въ бочку, положи рыбьяго клею и осьмуху фунта кардамону или фіялковаго корня; хмѣлю во время переваріванія кладется фунтъ или полтора, а воды восемь пудъ. Дать меду стоять въ боченкѣ девять дней, послѣ чего оной разложить.

Медъ зеленой. Сварить оной по вышеписанному, а для сообщенія ему зеленаго цвѣту, взять три фунта патоки и варить въ ней два фунта листовъ зеленой мяты, и положить въ бочку въ медъ. Еще положить туда же четверть фунта рыбьяго клею, развари въ оной въ водѣ съ мятою. Дать бочкѣ стоять спокойно 12 сутокъ, по прошествіи которыхъ медъ будетъ готовъ.

Медъ золотистаго цвѣту. Сваривъ медъ по вышесказанному же, положить съ клеемъ въ бочку, на пудъ па-

Digitized by Google

патоки считая два золотника фіялки, и запустить. Медъ перебродивъ, сдѣлается золотистаго цвѣту.

Медъ изюмной. Возьми 12 фунтовъ свѣжей и очищенной отъ вѣточекъ коринки, и варить оную въ водѣ, пока раскипитъ; тогда въ деревянномъ ушатѣ раздавить оную деревянною толкушкою, и протереть сквозь сито, дабы отдѣлить сладкое мясо отъ кожицъ и сѣмячекъ. Протертое положить въ воду, въ которой коринка варена; прибавить четыре полуторо-бутылочныхъ мѣрою кружки лучшей патоки, и долить свѣжею отварною водою, чтобъ оной обще съ отваромъ составило мѣру 16 вышесказанныхъ кружекъ, или полтора ведра. Варить немного, снимая пѣну, и снявъ съ огня, остудить. Очистить медъ, положивъ въ него восемь или десять яичныхъ бѣлковъ, пока еще варится. Когда остынетъ въ протепель, слить медъ въ кадку, и запустить бѣлыми пивными дрождями. По переброженіи разлить медъ въ дубовые боченки, закупорить и дать въ погребѣ стоять нѣсколько мѣсяцовъ.

Медъ изъ березовой воды. Собрать рано весною березовицы, и оную употребить къ варенію меду слѣдующимъ образомъ: на фунтъ хорошей чистой патоки класть по двѣнатцати стакановъ обыкновенныхъ березовицы, и варить на посредственномъ огнѣ часъ. Послѣ того слить въ боченокъ и запустить ломтемъ бѣлаго хлѣба съ дрождями. Когда въ боченкѣ шумѣть перестанетъ, разложить въ бутылки и закупорить оныя.

Медъ клюковной. Дватцать пять фунтовъ хорошаго меду развести съ водою въ сыту сладко, и поварить по обыкновенію безъ хмѣлю. Сваривъ, сложить въ кадку, имѣющую близь дна спусникъ; и когда остынетъ, какъ парное молоко, тогда влить въ него хлѣбную чашу клюковнаго соку сыраго, выдавленнаго изъ ягодъ, а не варенаго: ибо отъ варенія сокъ клюковной теряетъ цвѣтъ и дѣлается бѣлесъ. Дать стоять

два

Digitized by Google

два часа. Въ это время онъ вскиснетъ, и взобьетъ на верьху густую пѣну. Тотчасъ чрезъ спусникъ оной сцѣдить въ боченокъ. Медъ этотъ должно скорѣе раскладывать въ бутылки; а чего не умѣстится, слить въ другое судно, чтобъ было полно; въ противномъ случаѣ медъ этотъ окиснетъ.

Медъ красной. Сварить медъ тѣмъ же образомъ, какъ выше сказано объ медѣ бѣломъ, и когда перебродитъ у печи, положи въ особливую кадочку два фунта меду ужаренаго, и слить на оную перебродившій медъ. Для духу въ этотъ медъ во время броженія должно класть корицы и гвоздики.

Медъ крѣпкой. На пудъ чистой патоки считая, положить мягкой воды вѣсомъ 250 фунтовъ, и варить въ большомъ котлѣ, пока укипитъ половина или больше. Когда этотъ уваренной медъ остынетъ, какъ парное молоко, слить оное въ бочку, бывшую съ виноградным виномъ, или дубовую, вымазавъ оную внутри хлѣбнымъ тѣстомъ, или не мазавъ, положить бутылку пивныхъ хорошихъ дрожжей. Гдѣ родится виноградъ, запускаютъ оной мозгомъ или чихиремъ, употребляя онаго четвертую долю противъ мѣры меду, прибавляя къ тому пригоршни бузиннаго цвѣту, или полбутылки соку бузинныхъ ягодъ. Зашить въ мѣшечекъ продолговатой корицы 12 золотниковъ, гвоздики 4 или 5 золотниковъ, да по три золотника перцу, инбирю и кардамону, все крупно столокши. Опустить этотъ мѣшечекъ въ бочку во время броженія, и заколотивъ плотно втулку, поставить бочку на нѣсколько мѣсяцовъ въ погребъ, чтобъ переработался и устоялся. Послѣ можно оной разложить въ бутылки, или въ малые боченки.

Медъ крѣпкой другимъ образомъ. Распустить самой чистой патоки желаемое количество, на фунтъ оной полагая по шести фунтовъ воды; варить въ котлѣ, снимая пѣну, пока уварится густотою противъ жидкой патоки. Уваренное свѣсивъ, и опять на фунтъ

полс-

Digitized by Google

положивъ по шести фунтовъ воды, варить, безпрестанно снимая пѣну; но не такъ долго, а чтобъ только опусченное яицо сырое не погрузало ко дну. Снявъ съ огня, пропустить сквозь суконную цѣдилку. Чѣмъ меньше во второй разъ взято будетъ воды, или чѣмъ больше варено будетъ, тѣмъ крѣпче выдетъ медъ. Когда остынетъ въ протепель, сложить медъ въ бочку, и запустить пивными, или виноградными отъ хорошаго вина дрождями. По окончанїи броженїя влить на каждое ведро фунта по два или больше Французской водки, что предъохранитъ медъ отъ окисанїя, и учинитъ оной свѣтлымъ и спиртоватымъ. Для вкусу можно во время броженїя класть въ него травы душистыя и пряности въ мѣшечкѣ, какъ то: мелису, иръ, корицу, гвоздику, кардамонъ и проч., столокши.

Медъ крѣлкой простой. Взять простаго меду съ восчинами и разсытить водою въ такую густоту, чтобъ яицо не тонуло. Слить въ бочку и поставить близь печи. Медъ начнетъ бродить; должно бочку налить полну, и оставить только малую отдушину. Когда медъ перебродитъ, бочку дополнить, и заткнувъ крѣпко отдушину, поставить въ погребъ, для остальнаго переброженїя.

Медъ легкой. Разсытить меду на теплой водѣ, варить, снимая пѣну и восчины на чисто; слить въ кадку, и опустивъ въ мѣшечкѣ разныхъ пряныхъ вещей, запустить медъ. Когда перебродитъ и устоится, слить въ боченокъ.

Медъ Малвазирной. Возьми шесть желаемыхъ мѣръ лучшей патоки, и распусти оную двѣнатцатью таковыми же мѣрами чистой воды. По томъ смѣряй въ котлѣ палочкою, какъ высоко станетъ эта сыта. Тогда влей еще больше воды, и вари, чтобъ медъ отбилъ пѣну, которую не должно скоро снимать, но давъ ей скипѣться. Когда воды выкипитъ, должно оной долить въ прежнюю мѣру, и такъ на слабомъ огнѣ продол-

Digitized by Google

должать варенїе по меньшей мѣрѣ три часа, пока свыше вышесказанной мѣры палочкою снятой останется одна мѣра, или осьмая надесять часть. Оная считается на уронъ того, что распропадетъ при очищенїи. По снятїи густой пѣны дать напитку сему остынуть, выпустить въ него восемь яичныхъ бѣлковъ, и опять приставить на огонь, пока остальную нечистоту яичные бѣлки въ себя втянутъ; тогда прямо съ огня пропустить сквозь суконную цѣдилку: выдетъ желтой медъ, подобной цвѣтомъ лосченому янтарю. Естьли окажется, что при цѣженїи въ мѣшкѣ много останется силы, поливать на него чистой воды, пока сказанныя 18 мѣръ дополнятся. Медъ этотъ разлить въ одинъ или два дубовыхъ боченка, и запустить слѣдующимъ: взять бѣлаго инбирю, корицы и калгану по полтора золотника, гвоздики и бадьяну по золотнику, столочь все крупно, и налить хорошею Французскою водкою столько, чтобъ эти спецїи покрыло; держать въ теплом мѣстѣ сутки. Тогда подбавить въ нее два или три грана бизаму, да небольшую ложку пивныхъ дрождей, и вмѣшать въ медъ, въ боченки слитой; втулки заткнуть не очень крѣпко, и поставить въ теплое мѣсто къ исподовольному броженїю. Таковымъ образомъ выдетъ отмѣнной Малвазирной медъ, не имѣющїй вкусу медоваго, но много уподобляющїйся Малвазирному вину.

Медъ малинной. Спѣлыхъ ягодъ малины положить въ кадку, налить чистою водою, и дать стоять два дни, пока вода сокъ изъ ягодъ въ себя втянетъ. Тогда воду съ ягодъ сливъ, развести на оной патоку, полагая на мѣру патоки двѣ или три мѣры малинной воды въ разсужденїи того, сладше или крѣпчѣ медъ имѣть желаешь. Положить въ сыту эту ломть поджаренаго бѣлаго хлѣба, намазаннаго дрождями, и когда медъ начнетъ бродить, хлѣбъ вынуть; а естьли далѣе оставить, вкусъ меду испортится. Дать послѣ сего

меду

Digitized by Google

меду бродить дни четыре или пять, опустивъ въ него въ узолкѣ корицы, гвоздики и кардамону. Естьли медъ этотъ будетъ стоять въ тепломъ мѣстѣ, то въ недѣлю бродить не перестанетъ; почему медъ по четырехъ дняхъ должно снесть въ холодное мѣсто. — Таковымъ образомъ дѣлаютъ медъ изъ *вишенъ и камаников.*

Медъ обыкновенной. На одну часть меду хорошаго кладется восемь частей воды свѣжей колодезной мягкой; приставить распущенную сыту на яркой, но умѣренной огонь и варить, пока взобьетъ по края; тогда пѣну съ нее снять.

Естьли медъ готовится для скораго расходу, не надобно оной уваривать густо; но естьли впрокъ, должно уваривать до тѣхъ поръ, какъ омоченные въ него пальцы будутъ слипаться. Тогда сложить въ боченокъ, не дополняя онаго только на два пальца, чтобъ медъ имѣлъ мѣсто къ броженію.

Когда угодно медъ приправить пряностьми: то при запусканіи опустить въ него въ узолкѣ оныхъ. Сіи могутъ состоять изъ корицы, мушкатнаго орѣшку, гвоздики, инбирю, галгану, фіялковаго корня, или ирнаго и проч. По переброженіи меду закупорить бочку, и дать стоять оному, три мѣсяца не трогавъ. Чѣмъ долѣе медъ стоитъ, тѣмъ больше освобождается отъ своего медвянаго и вощанаго вкусу.

Или таковымъ образомъ. Возьми шесть мѣръ воды на одну мѣру патоки, увари въ котлѣ на умѣренномъ огнѣ, пока треть укипитъ. Завяжи пригоршни хмѣлю въ чистую ветошку, съ кремешкомъ, чтобъ опалъ на дно котла; положи въ то время, какъ начнетъ закипать, и не вынимай до окончанія варенія. Во время варенія должно безпрестанно снимать пѣну. Когда пѣны больше появляться не станетъ, завязать въ другую ветошечку разныхъ пряностей, и положивъ въ котелъ, дать четверть часа на огнѣ перебираться

Digitized by Google

только, а не кипѣть. По томъ снявъ съ огня и остудивъ, сложить медъ въ боченокъ, въ которой положить и узелокъ съ пряностьми, и поставить въ погребъ. Чрезъ три или четыре недѣли поспѣетъ оной къ употребленію; но чѣмъ долѣе стоитъ, тѣмъ лучше.

Медъ обыкновенной инымъ образомъ. Взваритъ два фунша хмѣлю, и сцѣдивши этотъ отваръ, разсыпать на ономъ пудъ меду, варить, снимая пѣну, пока сдѣлается чистъ; сваривъ простудить въ протепель; запустить дрождами, и когда перебродитъ, слить въ боченокъ. По окончаніи броженія размочить на томъ же меду клею и влить въ боченокъ. Когда недѣлю постоитъ, переложить въ другой боченокъ, а для цвѣту положить въ него немного шафрану.

Еще способъ. Возьми меду пудъ, добраго хмѣлю три фунта; хмѣль зашей въ холстину. Налей въ котелъ рѣчной воды ведра четыре, и положивъ въ оную зашитой хмѣль, варить не менѣе четырехъ часовъ, до тѣхъ поръ, какъ воды останется ведро: тогда вынувъ хмѣль, и въ особливой посудинѣ, поливъ холодною водою, выжать всю силу, и вылить въ отваръ. Пудъ меду выложить въ кадку, а въ ту посудину, въ которой былъ медъ, вылить хмѣлевой отваръ, а чего недостанетъ, долить холодною водою, и пополоскавъ, выложить на медъ въ кадку. Развести медъ, и бить весломъ, чтобъ весь медъ разшелся; добавить шесть таковыхъ мѣръ, въ каковой умѣщается пудъ меду, холодной воды; всякою мѣру вливая, размѣшивать, воскъ вылавливать: распусченную сыту процѣдить въ котелъ сквозь сито, чтобъ ни одной восчинки не попало, и варить. Когда станетъ кипѣть, пѣну славливать рѣшетцомъ. Естьли медъ этотъ назначается впрокъ, уваривать треть; естьли же для скораго расходу, довольно, чтобъ укипѣло полторы вышесказанныхъ мѣры. По сваренїи, слить медъ въ бочку такую, которая по влитїи всего меду

Digitized by Google

осталась бы пальца на четыре не полна, и дать остынуть немного въ протепель, какъ лѣтняя вода бываетъ; влить небольшой стаканъ пивныхъ дрождей, заткнуть и поставить бродить въ тепломъ мѣстѣ. Естьли нужно, чтобъ медъ поспѣлъ скорѣе, держать оной близь топленой печи, или на печи: то можетъ перебродить дней въ пять или шесть. По прошествіи четырехъ дней отвѣдывать, пока усмотришь надлежащій установившійся вкусъ, и наблюдать, чтобъ медъ отъ тепла не перебилъ. Когда окажется помянутой вкусъ, переставить боченокъ въ холодное мѣсто на подставкахъ, чтобъ можно было въ гвоздь цѣдить, не трогавъ боченка съ мѣста. Чрезъ три дни, когда отстоится, спустить медъ въ гвоздь, процѣдить сквозь полотняной мѣшокъ и разлить въ бутылки.

Иной способъ. Взять воды 8 ведръ и варить съ однимъ фунтомъ хмѣлю четыре часа, по томъ процѣдить сквозь сито, и на этомъ отварѣ развести патоки пудъ. Естьли патока будетъ съ восчинами, процѣди сыту сквозь сито, и восчины выжми. Сыту варить, снимая пѣну, до обыкновенной мѣры. Когда пѣны болѣе взбивать не станетъ, положи фіялки корню 1 фунтъ, кишнецу 40 золотниковъ и вари, пока двѣ доли укипитъ, именно, чтобъ осталось три ведра, которыя слей въ боченокъ. Когда медъ поостынетъ, положи въ него два калача, втулку заколоти и замажь тѣстомъ; поставь боченокъ въ теплое мѣсто на 12 сутокъ. По окончаніи сего времени сцѣди медъ въ гвоздь и пропусти сквозь суконной мѣшокъ въ тотъ же боченокъ, выполоскавъ оной прежде начисто горячею водою. По влитіи меду въ бочекокъ, положи въ него, развaривъ на томъ же меду, по золотнику корицы, гвоздики, бадьяну и кардамону, да двѣ скобки клею; жижу вылей въ медъ, а прочее опусти въ мѣшечкѣ, и оставь на двѣ недѣли. Чѣмъ больше оной простоитъ въ бочкѣ, тѣмъ

Digitized by Google

лучше и цвѣтнѣе выдетъ. Послѣ разложить его въ бутылки.

Медъ сахарной бѣлой. Смотри *Медъ бѣлой.*

Медъ сахарной красной. Взять полпуда сахару, четверикъ клюквы, отварной воды 5 ведръ; разводить оною сахаръ и дать вскипѣть два раза бѣлымъ ключемъ. Изъ клюквы выдавить сокъ и смѣшать съ сахарною водою, уже остудивъ оную. Когда клюква взобьетъ на верхъ, сцѣдить въ спусникъ и слить въ боченокъ. Развалить еще въ водѣ три фунта сахару, съ прибавкою рыбьяго клею и разныхъ спецій, и положить въ боченокъ. Когда устоится, разлить въ бутылки.

Медъ съ пряностьми. Возьми полпуда доброй патоки, рѣчной или колодезной воды вѣсомъ три пуда, увари, снимая пѣну, пока укипитъ третья доля. Когда въ половину остынетъ, слей въ бочку, положи 36 золотниковъ кислаго тѣста, или пивныхъ дрождей, сколько нужно къ приведенію въ броженіе; опусти при томъ въ боченокъ въ мѣшечкѣ крупно столченыхъ корицы, бадьяну, перцу, инбирю, гвоздики, по полтора золотника каждой, и горсть бузиннаго цвѣту, чтобъ съ этимъ медъ перебродилъ. Надобно меду сему стоять по крайней мѣрѣ шесть недѣль: отъ сего получитъ оной виноградной вкусъ и будетъ крѣпкой напитокъ.

Примѣчанія.

1) Поелику добрый медъ надлежитъ до нѣкотораго степени уваривать, то должно употреблять къ сему хотя яркой, но не очень сильной огонь. Сильной огонь сообщаетъ меду дымоватой, никогда не истребляющійся вкусъ. Умѣренной же огонь нуженъ и къ тому, чтобъ медъ не пригорѣлъ: этотъ вкусъ никогда же истребиться не можетъ.

2) Естьли употребляется въ медъ бузинной цвѣтъ, долженъ оной быть не свѣжій, а сухой. Безъ чего

Digitized by Google

чего не можетъ произойти намѣренія, чтобъ сообщить меду вкусъ мушкательнаго вина.

3) Подмѣсь въ медъ морковнаго соку производитъ хорошій напитокъ; также и приголовокъ изъ пшеничнаго солоду.

4) Медъ составляетъ напитокъ здоровой, которой Медики позволяютъ пить тѣмъ, коимъ запрещено употребленіе вина, какъ то: одержимымъ подагрою, судорогами, параличемъ и разными ревматическими припадками, падучею болѣзнью и прочими. Крѣпкой медъ согрѣваетъ и сушитъ, а жидкой утоляетъ жажду. Впрочемъ молодымъ, горячаго и желчнаго сложенія людемъ должно отъ употребленія крѣпкихъ медовъ воздерживаться: оной можетъ въ нихъ легко въ желчь обращаться; позволено имъ употреблять медъ тонкой. Впрочемъ все зависитъ отъ умѣренности. Медъ составляетъ не таковой напитокъ, котораго бы можно напиваться до сыту. Рюмка крѣпкаго меду по утру составляетъ лѣкарство.

МЕЛЛАНДЫ. (С. *Канд.*) Положи въ сковородку шесть свѣжихъ яичныхъ бѣлковъ, взбей оные въ густую пѣну; прибавь толченаго сахару полфунта или три четверти фунта, мѣшай лопаточкою четверть часа; по томъ приставь на малой угольной огонь, чтобъ поосушить. Мѣшай безпрестанно, пока огустѣетъ, и временно съ огня снимай. Подбавь половину столовой ложки розовой или цвѣтовъ помаранцовыхъ воды; вымѣшай еще на маломъ огнѣ; а снявъ съ огня, выливай на бумагу съ ложки круглыми плиточками; пеки въ тортной сковородѣ, и не снимай съ бумаги, прежде нежели совсѣмъ остынутъ.

МЕРИНГИ. (С. *Прислѣш.*) Родъ хлѣбеннаго дробнаго, употребляемаго къ гарнированію молочныхъ блюдъ и кремовъ. Оное надлежитъ такъ и до *кандитера*.

Мерингп близнецами. Возьми три или четыре яица свѣжихъ по количеству дѣлаемыхъ меринговъ; бѣл-

Digitized by Google

ки отдѣли и взбей въ пѣну; прибавь немного корки, обтертой съ свѣжаго лимону, и три или четыре ложки толченаго сахару. На каждой бѣлокъ всегда считается ложка сахару. Взбивай все это вмѣстѣ, пока сдѣлается жидко, и выливай ложкою на листъ бѣлой бумаги, величиною въ орѣхъ грецкой; посыпь мѣлкимъ сахаромъ сквозь ситцо. На томъ же столѣ наложи тортную кровлю съ жаромъ: отъ чего они тотчасъ вздуются, зарумянятся, и останется въ нихъ внутренность посединѣ пуста. Въ оную положить варенья, или ягодъ свѣжихъ, каковыя есть по годовому времени. Накрой каждой начиненной мерингъ другимъ пустымъ; отъ сего меринги сіи называются близнецы.

Меринги жидкіе. Взбей въ густую пѣну шесть свѣжихъ яичныхъ бѣлковъ; прибавь свѣжей корки, обтертой съ лимону, и пять ложекъ толченаго сахару; смѣшай это съ бѣлками голичкомъ. Выливай съ ложки на листъ бумаги, величиною въ грошевикъ или меньше, не сталкивая одинъ съ другимъ; посыпь изъ сахарницы мѣлкимъ сахаромъ. Накрой горячею разожженною глубокою сковородою, но не очень раскаленною; отъ чего меринги тотчасъ испекутся. Снявъ оные съ бумаги, въ средину положи какого нибудь варенья, заложи одинъ другимъ и держи на печи до тѣхъ поръ, какъ отсылать на столъ.

Меринги сухіе. Взбей въ густую пѣну восемь свѣжихъ яичныхъ бѣлковъ, подбавь обтертой корки съ свѣжаго лимону и восемь ложекъ толченаго сахару. Вылей большіе меринги, либо круглыя, или горою на листъ бѣлой бумаги; посыпь мѣлкимъ сахаромъ, и передвинувъ съ бумагою на мѣдной листъ, запеки въ печи въ самомъ вольномъ духу. Когда зарумянятся, вынь, сними съ бумаги и засуши въ сушильнѣ. Можно въ нихъ класть мармелады цвѣтовъ помаранцовыхъ и абрикозной, ягодникъ смородинной и другое приличное варенье.

МЕР-

Digitized by Google

МЕРЛАНЪ. (С. *Повар.*) Рыба морская, роду трески, имѣющая тѣло крошащееся и легкое для желудка, а при томъ вкусное. Должно рыбу эту ощелушить и выпотрошить, надрѣзать и зажарить въ маслѣ, обвалявъ въ мукѣ. Подаютъ оную на салфеткѣ; или жарятъ оную, начинивъ петрушкою, печерицами, зубкомъ чесноку, все изрубивъ и приправивъ солью и перцомъ. Подаютъ же рыбу эту и печеную съ соусомъ бѣлымъ, капорсовымъ и анчоуснымъ, или лимоннымъ. Впрочемъ приготовляютъ оную слѣдующими способами.

Мерланъ въ пирогѣ. Обжарь эту рыбу до половины спѣлости и разрѣжь полосками. Сдѣлай пирогъ средней вышины; уклади въ оном годивомъ изъ мяса угреваго, съ печерицами, трюфелями, душистыми травами, масла коровьяго свѣжаго также положи; спрысни солью и перцомъ. На это уклади полоски мерлана; опять спрысни солью и перцомъ, наложи душистыхъ травъ; накрой свѣжимъ коровьимъ масломъ и по томъ крышкою изъ того же тѣста; позолоти и поставь въ печь. Сдѣлай рагу трюфельной, сними крышку, слови жиръ, и выливъ рагу, подавай на столъ этотъ пирогъ горячій въ числѣ главныхъ блюдъ.

Мерланъ въ тортѣ. Обваривъ мерлана въ водѣ, разрѣжь полосками, а при обвариваніи въ кипятокъ положи немного вержюсу или краснаго соку. Поджарь въ хорошемъ маслѣ коровьемъ печерицъ, трюфелей, верхушекъ спаржъ, молокъ карпевыхъ и кружокъ лимону. Приправь все солью, перцомъ, гвоздикою, мущкатомъ, цибулею и душистыми травами. Въ то время, какъ это рагу варится, сдѣлай годиво изъ мяса угреваго, съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ сливкахъ, или въ постномъ бульйонѣ. Сдѣлай въ тортной сковородѣ поддонокъ изъ хорошаго тѣста; поклади годиво, полоски мерлана, вылей на это рагу, и вывершивъ тортъ по обыкновенію, пеки на маломъ огнѣ. Блюдо это надлежитъ въ число главныхъ.

Digitized by Google

Мерланъ жареной. Вычистивъ и ощелушивъ онаго, надрѣжь слегка, обваляй въ мукѣ, и положивъ въ разгорячennое масло, зажарь на сильномъ огнѣ. Подавай въ числѣ жаренаго.

Мерланъ миротономъ. Возьми четыре или шесть мерлановъ, ощелуши и распори вдоль брюха; выбери кости, не повредивъ мяса, и отними головы. Наложи на каждаго рыбьяго тѣльнаго и обваляй въ ономъ. Сдѣлай яичницу, которая закрыла бы дно кострюли, положивъ въ нее немного масла коровьяго. На эту яичницу положи мерлановъ, съ трюфелями и печерицами; и накрой такою же яичницею. Вари, подпустивъ огонь сверху, также и снизу небольшой. Когда поспѣетъ, дай стечь маслу. Выпрокинь миротонъ на блюдо. Прорѣжь яичницу, влей кулису печеричнаго, приправивъ оной въ хорошій вкусъ. Заложи прорѣзъ и подавай.

Мерланъ по мѣщански. Распусти на блюдѣ свѣжаго коровьяго масла, съ рубленными петрушкою, цибулею, печерицами, солью и перцомъ; положи мерламовъ, приправь сверху тѣмъ же. Накрой другимъ блюдомъ и держи на маломъ огнѣ. Подавай съ тѣмъ же сокомъ, приправивъ ниточкою вержюсу.

Мерланъ по Римски. Маринируй эту рыбу въ Прованскомъ маслѣ, съ солью, перцомъ, петрушкою, цибулею, чеснокомъ и эшалотомъ, мѣлко изрубленными. Когда напитаются, обваляй въ крошеномъ мякишѣ бѣлаго хлѣба; жарь на рашпарѣ, поливая тѣмъ же маринадомъ. Положи въ кострюлю хорошаго масла коровьяго, счепоть муки, ниточку уксусу, соли и крупно столченаго перцу, ложку соку луковаго, горчицы. Привари этотъ соусъ, вылей на блюдо, а посверхъ положи мерлановъ.

Мерланъ филейками. Вынувъ среднюю кость, разбери мясо филейками, обжарь и подавай съ бѣлымъ соусомъ изъ капорсовъ и анчоусовъ. — Таковыя же филейки подаютъ и съ *соусомъ Робертовымъ.*

Мер-

Digitized by Google

Мерланъ филейками въ рагу. Смотри мерланъ въ тортѣ.

Мерланъ филейками въ салатѣ. Обирается изъ жареныхъ мерлановъ, какъ и прочія рыбы. Смотри статью *Рыбы*.

Мерланъ тиненой. Смотри мерланъ миротономъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Мерланъ свѣжій, имѣющій мясо мягкое и крошащееся, составляетъ блюдо вкусное и здоровое для всѣхъ на свѣтѣ, потому что рыба эта легка для желудка, а особливо когда въ приправу оной положено немного масла. Это въ приморскихъ мѣстахъ первая пища, которую позволяютъ выздоравливающимъ и слабымъ желудкамъ. Оная не вредитъ и провождающимъ жизнь сидячую.

МИНДАЛЬ. (С. *Канд.*) Плодъ этотъ употребляется у кандиторовъ двояко: вопервыхъ миндаль свѣжій, пока оной еще зеленъ и косточка въ немъ не затвердѣла; вовторыхъ сухія ядра сладкаго миндалю, въ которомъ числѣ разумѣется и миндаль горькой, потому что изъ онаго нѣтъ особливыхъ приготовленій, но примѣшивается часть онаго въ составленія изъ сладкаго миндалю. Вообще величайшій расходъ у кандиторовъ, приспѣшниковъ и поваровъ, также и дистиллаторовъ состоитъ сухимъ миндальнымъ ядрамъ, кои привозятъ изъ Восточныхъ странъ, вылущенныя и отчасти въ скорлупѣ. Должно отбирать ядра свѣжія, а залежавшія и со ржавчиною портятъ всякія приготовленія изъ нихъ.

Миндаль зеленой.

Приготовленія изъ онаго.

Миндаль зеленой арлекиномъ. Возьми зеленаго миндалю изъ водки (см. ниже), высуши оной въ вольномъ печномъ духу; потомъ каждую ягоду втыкая на вилки, омочай въ сахарѣ, разваренномъ о кассе, державъ оной

горячимъ на умѣренномъ огнѣ; но чтобъ не кипѣлъ. Обмоченной миндаль усыпай сахарнымъ пескомъ разныхъ цвѣтовъ; покатай, чтобъ песокъ присталъ; клади на листъ и засуши.

Миндаль зеленой въ водкѣ. Сбей съ миндалю мохъ по сказанному ниже объ миндалѣ конфированномъ; по томъ клади въ горячую воду и держи на огнѣ, не допуская вскипать, а чтобъ только перебиралось. Накрой тазъ, чтобъ миндаль не потерялъ зеленаго своего цвѣту. Когда оной позеленѣетъ, перемѣни воду и вари до тѣхъ поръ, пока ягоды сдѣлаются мягки; выложи осякнуть на сито. На три фунта сего миндалю развари полтора фунта сахару а лиссе; положи въ него миндаль и дай вскипѣть разъ пять или шесть бѣлымъ ключемъ; сними съ огня, слови пѣну и выкладывай уполовною ложкою въ чашу. Сахару дай вскипѣть еще разъ девять, или десять, и вылей на миндаль. Оставь стоять въ сыропѣ сутки. Когда миндаль сыропомъ напитается, сцѣди сыропъ въ тазъ, и вскипѣти оной разъ семь или восемь; положи и миндаль, и еще взвари раза три или четыре бѣлымъ ключемъ. Сними съ огня, и когда остынетъ, вынь ягоды, склади въ узкогорлыя банки; сыропъ взогрѣй и влей въ него равную мѣру водки, сколько сыропу; вымѣшай и налей на миндаль въ банки. Надобно, чтобъ симъ ликеромъ миндаль былъ покрытъ.

Миндаль зеленой въ карамелѣ. Можно употребить къ сему миндаль зеленой, приготовленной въ сухомъ конфектѣ. Развари сахару въ карамель и держи на горячей золѣ, чтобъ не просыпывалъ; миндаль втыкая на спичку, омочай и повертывай въ сахарѣ, клади на рѣшето. Можно покрывать карамелемъ миндаль, приготовленной въ водкѣ.

Миндаль зеленой въ комлодѣ. См. *Комлоды.*

Миндаль зеленой въ леденцѣ. Надобно взять миндалю зеленаго, приготовленнаго въ сухомъ конфектѣ;

пе-

Digitized by Google

положи оной на рѣшетки, вкладывающіяся въ формы леденцовыя; облей оной сахаромъ, увареннымъ о суфле. Когда оной въ половину остынетъ, оставь въ сушильнѣ до утра, подложивъ умѣренной жарокъ. Естьли не довольно сядетъ леденцомъ, слей сахаръ жидкой, а миндаль оставь еще на часъ или два, не вынимая изъ формъ. Чтобъ лучше удостовѣриться, хорошъ ли леденецъ, положи четыре малыя лучинки въ углы формы на самое дно; по времени, какъ должно леденцу сѣсть, вынь лучинки осторожно, и осмотри, сѣлиль на нихъ хрусталь. Тогда наклони форму и дай сахару стекать два часа; послѣ чего выпрокинь форму на листъ бѣлой бумаги. Миндаль леденцовой храни въ коробочкахъ, устланныхъ бумагою, въ сухомъ мѣстѣ.

Миндаль зеленой въ сухомъ конфектѣ. См. Варенїе закусокъ отдѣленїе *Миндаль.*

Миндаль зеленой конфированной. Сдѣлай щолокъ по сказанному объ абрикозахъ зеленыхъ (см. *Абрикозъ*); приставь на огонь, и когда начнетъ кипѣть, положи три или четыре миндаля, дабы извѣдать, сбивается ли съ нихъ мохъ: тогда положи остальной. Для испытанїя вынь ягоду уполовною ложкою и потри въ рукахъ: то и увидишь, хорошо ли мохъ счищается. Тогда снявъ съ огня, перечищай миндаль, и клади очищенной въ холодную воду. Приставь въ кострюлькѣ воды на огонь, и когда начнетъ закипать, положи въ нее миндаль, чтобъ обварить. Довольное обваренїе узнать можно по тому, когда въ него свободно булавка входитъ. Тогда снявъ съ огня, поклади миндаль въ холодную воду. Сахаръ, разваренной въ сыропъ и очищенной слегка, приставь на огонь; когда сахаръ закипитъ, положи въ него миндаль, которой между тѣмъ былъ бы уже выложенъ на рѣшето и осякъ; дай вскипѣть разъ пять или шесть, а далѣе поступай по сказанному объ зеленыхъ абрикозахъ, какъ сбивать съ нихъ мохъ щелоченїемъ. Употребляется на нихъ сахару фунтъ на фунтъ.

Digitized by Google

Миндаль зеленой, мармеладъ изъ онаго. См. Мармелады.

Миндаль зеленой, тѣсто изъ него. Сдѣлай изъ него мармеладъ по обыкновенію; смѣшай оной съ разваренным сахаромъ, и снявъ съ огня, налей въ формы постильныя; поставь ихъ на мѣдной листъ и засуши въ вольномъ духу.

Миндаль зеленой шинкованной, или филигранномъ. Возьми миндалю сего приготовленнаго въ водкѣ, высуши въ вольномъ печномъ духу, и скроши въ полоски самыя тоненькія. Намажь мѣдной листъ слегка добрымъ Прованскимъ масломъ, разбросай по оному искрошенной миндаль. Должно, чтобъ готовъ былъ сахаръ, уваренной карамелемъ, которой держать на горячей золѣ; обмокай въ него двое сложенныхъ вилокъ, и пускай съ нихъ сахаръ на миндаль. Покрывъ весь, перепрокинь на другой листъ, также масломъ смазанной, и облей миндаль сахаромъ съ другой стороны по вышесказанному же.

Миндаль сухой.

Приготовленія изъ онаго.

Миндаль въ масселанахъ. Смотри Массепаны.

Миндаль въ масселанахъ по Королевски. Возьми миндалю сладкаго, облупи оной и мочи три дни въ холодной водѣ, всякой день оную перемѣняя. Столки по томъ въ марморной игощѣ, смачивая немного чистою смѣшенною съ помаранцовыхъ цвѣтовъ водою. По мягкомъ столченіи отвѣсь миндалю два фунта; развари фунтъ сахару перомъ, положи въ него столченой миндаль и держи на маломъ огнѣ, пока тѣсто отъ тазу отставать станетъ; тогда сними съ огня и остуди. Сваляй и раскатай тѣсто. Возьми два яичныхъ бѣлка, восемь золотниковъ толченаго сахару и каплю воды помаранцовыхъ цвѣтовъ, смѣшай и вотри въ тѣсто; положи на блюдо и дай жидкому стечь; осыпь

Digitized by Google

посыпь мѣлкимъ сахаромъ, потряси тѣсто на блюдѣ; передѣлай массепаны, поклади на бумагу, запеки на маломъ огнѣ. Снимать съ бумаги, когда остынутъ.

Миндаль глассированной. Возьми миндалю толченаго и положи въ глассъ, составленный изъ яичнаго бѣлку, съ толченымъ сахаромъ и обтертою коркою лимонною, или помаранцовою. Раскатывай миндаль, пока напитается глассомъ; выклади на бумагу и запеки въ тортной сковородѣ между двухъ огней.

Миндаль горькой въ бисквитахъ. Смотри *Бисквиты.*

Миндаль дутой. Возьми миндалю сладкаго, обвари и облупивъ, положи во взбитой яичной бѣлокъ и переворочай; послѣ чего выклади въ мѣлкой сахаръ и обваляй. Когда этотъ глассъ засохнетъ, еще положи въ бѣлокъ и опять обваляй сахаромъ; выложи на бумагу и запеки въ печномъ вольномъ духу.

Миндаль дутой съ лимономъ. Скроши сладкаго миндалю, облупленнаго въ дробные косучки; положи на блюдо, и туда же корки обтертой съ свѣжаго лимону, одинъ яичной бѣлокъ и толченаго сахару столько, чтобъ сдѣлалось тѣсто, удобное къ валянію въ рукахъ. Отсчипывай сего тѣста и переваливай въ рукахъ подобіемъ миндальнаго ядра; поклади на бѣлую бумагу, не стыкая кусокъ съ кускомъ, и запеки въ самомъ вольномъ печномъ духу. Когда зарумянятся, тотчасъ снимай съ бумаги.

Миндаль жареной. Обвари фунтъ сладкаго миндалю, облупи и каждое ядро разрѣжь на трое. Распусти въ кострюлѣ фунтъ сахару, смочивъ немного водою. Когда распустится, положи въ него крошеной миндаль, мѣшай и держи на огнѣ, пока миндаль тресчать станетъ. Подбавь тогда обтертой лимонной корки и немного подави соку изъ лимону. По томъ, какъ ядра довольно позарумянятся, и надобно будетъ ихъ вынимать, посыпь на блюдо нонпарели, дроби коричной и анисной, и выкладывай на блюдо миндаль го-

Digitized by Google

горячїй, посынь тѣмъ же сверху, ворочай миндаль, чтобъ дроби пристали; выклади на бумагу, постланную на ситѣ и засуши въ печи. Подавая на столъ, разнять въ куски желаемой величины.

Миндаль жареной бѣлой. Возьми полфунта миндалю сладкаго и полфунта ядръ фисташечныхъ; обвари, и облупивъ, разрѣжь каждое на четверо. Распусти фунтъ сахару, и когда оной уварится перомъ, положи въ него скрошеныя ядра; вари, пока начнутъ тресчать, мѣшая безпрестанно лопаточкою. Когда покажется, что оной довольно обжарился, сними съ огня и посмотри, не слишкомъ ли миндаль обсахарился. Въ этомъ случаѣ поставь тазъ или сковородку съ миндалемъ на малой огонь. Возьми горсть дробей и песковъ сахарныхъ разныхъ и мѣлко скрошенаго цукату, бросай мало по малу въ тазъ и мѣшай, пока всюду раздѣлится: остерегайся, чтобъ миндаль и фисташки отъ жаренїя не покраснѣли. Можно этотъ миндаль наливать въ жестяныя формы, или выкладывать на блюдо, смазанное слегка масломъ миндальнымъ сладкимъ; разнять на части и засушить въ вольномъ духу.

Миндаль жареной пралинами. Взявъ по четверти фунта ядръ сладкаго миндалю, фисташечныхъ и Волошскихъ орѣховъ, разрѣжь каждое на четверо, не облупляя кожи; прибавь къ сему мѣлко изрубленныхъ въ сахарѣ вареныхъ корки лимонной и помаранцовой. По томъ распусти фунтъ сахару малымъ количествомъ воды, и тогда положи въ него вышеписанную смѣсь. Вари, пока пралины начнутъ тресчать; тогда снявъ тазъ съ огня, продолжай мѣшать лопаткою. Естьли усмотришь, что пралины очень обсахарились, приставь тазъ на малой огонь, чтобъ сахаръ весь присталъ къ ядрамъ и немного бы покраснѣлъ. Послѣ выложи въ формы, сдѣланныя къ сему нарочно изъ жести, чтобы изъ двухъ выфурмованныхъ выходила пирамида. Въ формахъ надобно вымѣшивать лучинкою и не вынимать

изъ

Digitized by Google

изъ оныхъ, пока пралинъ совсѣмъ застынетъ. Тогда выложивъ на рѣшето, досушить въ сушильнѣ.

Миндаль, кремъ изъ онаго. См. Кремы.

Миндаль, консервъ изъ онаго. См. Консервы.

Миндаль крошеной въ хлѣбенномъ. Возьми четверть фунта мягко сполченаго и по четверти же фунта толченаго сахару и крупичатой муки, замѣси на двухъ яицахъ тѣсто таковое, чтобъ можно было оное валять и сучить. Вымѣсивъ довольно, раскатай руками въ круглой прутъ, порасплюсни скалкою, чтобъ сдѣлалось пальца въ два ширины; разрѣжь въ кусочки и запеки въ вольномъ духу.

Миндаль лиссе. Возьми миндалю сладкаго цѣлыми ядрами; суши оной два дни въ сушильнѣ; очисти оной послѣ того гораздо, встряхивая въ салфеткѣ. Положи въ тазъ, висящій надъ большимъ огнемъ, потряхай и подержи немного, чтобъ высохъ. По томъ развари въ водѣ на огнѣ камеди, мѣшая, пока распустится. Сними съ огня, и соразмѣрно количеству дѣланія, по поламъ противъ камеди сахару, очищеннаго и увареннаго лиссе. Положи на слой миндалю сего сахару, чтобъ миндаль покрыло и мѣшай, пока сахаръ сядетъ. По томъ наложи слой сахару, увареннаго лиссе, безъ камеди. Таковымъ образомъ по перемѣжно наложи восемь или десять слоевъ: когда послѣдній слой засохнетъ, вынь миндаль изъ тазу. Доверши сушеніе въ печномъ вольномъ духу, и сохраняй въ коробочкахъ, устланныхъ бумагою, въ сухомъ мѣстѣ.

Миндаль, молоко изъ онаго. Облупи 32 золотника миндалю сладкаго и толки крѣпко, поливая временно по немногу коровьимъ молокомъ; пропусти, подавливая сквозь частое сито; и между тѣмъ вари бутылку добраго коровьяго молока, пока укипитъ около половины. Въ горячее это молоко вмѣшай сполченой миндаль, съ 32 золотниками толченаго сахару и нѣсколькими каплями воды помаранцовыхъ цвѣтовъ, или розовой; дай

Digitized by Google

вскипѣть одинъ разъ; процѣди сквозь сито и подавай въ фарфоровомъ блюдѣ.

Миндаль, оршадъ изъ онаго. См. Оршадъ.

Миндаль по Англински. Возьми фунтъ миндалю сладкаго, налей горячею водою, и облупи; выложи въ холодную воду и откинь на рѣшето, чтобъ осякъ. Развари фунтъ сахару и положи въ него миндаль; вари, пока начнетъ трескать и краснѣть. Должно имѣть готовой нонпарели; выклади миндаль на рѣшето и тотчасъ посыпь нонпарелью; опрокинь миндаль на блюдо, посыпь еще нонпарелью; раздвинь миндаль врозь, и когда застынетъ, высуши въ сушильнѣ.

Миндаль пралинами. Распусти въ конфектной кострюлѣ полфунта сахару, съ малымъ количествомъ воды; положи въ него полфунта сладкаго миндалю въ рожѣ, перетеревъ въ полотенцѣ, чтобъ сбить пыль; вари на хорошемъ огнѣ, мѣшая по часту, пока начнетъ трескать. Когда сахаръ станетъ краснѣть, переворачивай слегка лопаточкою, чтобы подцвѣтился. Когда миндаль начнетъ лоснится и сахаръ весь къ нему пристанетъ, сними съ огня, и поставь на горячую печь; чрезъ два часа вынимай изъ кострюли, и можешь оной подавать.

Миндаль пралинами бѣлыми. Къ сдѣланію сихъ пралиновъ возьми облупленнаго сладкаго миндалю и положи въ сахаръ, уваренной а кассе, дай вскипѣть раза два, а впрочемъ поступай по вышесказанному о пралинахъ, то есть мѣшай и ворочай, пока сахаръ весь облипнетъ около миндалю. Можно, когда есть удобная лейка съ скважинами, обкапать изъ оной миндаль сверхъ сего сахаромъ, увареннымъ жемчугомъ, или о перль.

Миндаль пралинами красными. Возьми три четверти фунта сахару, распусти оной, смочивъ водою; положи въ него миндаль, и вари по вышесказанному, пока начнетъ трескать; мѣшай временемъ, чтобъ миндаль

не

Digitized by Google

не приставалъ къ кострюлѣ. Послышавъ тресчаніе, сними съ огня и мѣшай, пока весь сахаръ облипнетъ около миндалю. По томъ положи въ рѣшето, поставленное надъ тазомъ, и въ сахаръ стекшій, прибавь свѣжаго сахару четверть фунта и немного воды; развари о кассе, подбавивъ кошенили, приготовленной для подкрашенія. Положи миндаль, и въ тожъ время кострюлю снявъ съ огня, мѣшай, пока сахаръ весь пристанетъ и со всѣхъ сторонъ миндаль облепитъ. Въ этомъ приготовленіи употребляется на фунтъ миндалю фунтъ сахару. Кошениль приготовленная состоитъ въ томъ, что варятъ оную въ водѣ съ прибавкою малой доли квасцовъ и кремортартару. Этимъ кошенильнымъ отваромъ можно подкрашивать кремы, бланманже и мармелады.

Миндаль пралинами сѣрыми. Фунтъ сахару распусти, смочивъ немного водою, и положивъ фунтъ сладкаго миндалю, вари, пока начнетъ тресчать; тогда снявъ съ огня, мѣшай лопаткою. Естьли сахару сверхъ облипшаго въ тазу останется, приставь опять на огонь, и мѣшая вари, пока весь пристанетъ къ миндалю. Это приготовленіе называется пралины сѣрые. Миндаль, прежде положенія въ сахаръ, надобно очистить отъ пыли, перетирая въ салфеткѣ.

Миндаль Сіамскимъ приготовленіемъ. Облупленной миндаль суши въ печи, пока покраснѣетъ. Развари сахару а перле, положи въ него миндаль, не приставляя на огонь. Помѣшавъ, выложи миндаль на рѣшета и засуши въ вольномъ духу. Можно предъ сушеніемъ этимъ обвалять миндаль въ толченомъ сахарѣ, и тогда сушить оной на бумагѣ.

Миндаль сладкой въ бисквитахъ. Сдѣлай бумажныя коробочки желаемой величины. Налей кипяткомъ четверть фунта миндалю, и облупливая клади въ холодную воду; откинь на рѣшето, дай осякнуть и осуши обтираніемъ въ полотенцѣ; столки оной очень мягко,

Digitized by Google

ко, поливая немного взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ; выложи въ чашу съ двумя яичными свѣжими желтками и четвертью фунта сахару толченаго и просѣяннаго; взбивай лопаточкою; подбавь четыре яичныхъ бѣлка, збитыхъ пѣною, и ложку муки крупичатой; вымѣшай довольно, продолжая взбиванїе, и разлей въ коробочки. Гласируй сверху мѣлкимъ сахаромъ, подбавивъ въ него четвертую долю муки крупичатой: эта мука втягиваетъ въ себя сырость изъ миндалю. Посади въ вольной духъ въ печь, и вынимай, когда вздуются и зарумянятся. Подавай, вынувъ изъ коробочекъ.

Миндаль, тѣсто изъ него для оршаду. Возьми фунтъ сладкаго миндалю, облупи по обыкновенїю и толки, смачивая водою, чтобъ не смаслился; по столченїи подбавь въ него полфунта толченаго сахару, и употребляй когда понадобится для оршаду. Это тѣсто можетъ лежать безвредно почти годъ. Къ употребленїю, взявъ онаго кусокъ, въ куриное яицо величиною, развести водою и процѣдить сквозь салфетку.

Миндальные венчики. Возьми горсть или двѣ облупленнаго миндалю, столки мягко въ большой иготѣ, прибавь къ тому два яичныхъ бѣлка взбитыхъ; продолжать толченїе, подкладывая по горсти сахару, чтобъ вышло крутое тѣсто, которое можнобъ было валять и раскатывать. Выложи это тѣсто на пекарной столъ, подмѣшай толченаго и просѣяннаго сахару и бѣлой скорбильной, т. е. крахмальной муки; переваляй съ оными тѣсто, раскатай въ снурки, какъ бы для дѣланїя кренделей; разрѣжь ихъ на части, сверни въ колечка и запекай въ вольномъ печномъ духу на жестяномъ листѣ, посыпанномъ скорбильною мукою, чтобъ вздулись.

Миндальныя раковины. Облупленнаго миндалю скроши въ тонкїя полосочки, положи въ кострюлю съ фунтомъ толченаго сахару, и поджаривъ на огнѣ до темна, набей въ формы; когда остынетъ, выкладывай на блюдо. Формы должно смочить слегка, а миндаль въ нихъ набивать еще горячїй.

Мин-

Digitized by Google

Миндальныя улитки. Сдѣлай сдобное тѣсто слоеное; столки полфунта миндалю съ двумя свѣжими яицами, подбавь немного сахару, общертую корку съ лимону и толченаго пшеничнаго сухаря. Сдѣлай изъ тѣста продолговатой поддонокъ; намажь миндалемъ равно и закатай въ трубку. Оную разрѣжь поперегъ тонкими кусками; поклади на жестяной листъ, посыпанной сахаромъ. Запекать должно въ печи довольно горячей.

Впрочемъ относящееся до приготовленій изъ сухаго миндалю смотри въ статьѣ *Конфекты сухіе* 4е.

Замѣчаніе Медицинское.

Миндаль составляетъ пищу очень питательную, отверзающую утробу, охлаждающую, уполяющую и утишающую внутреннїй жаръ, случающійся отъ волненія крови, или какой нибудь остроты въ жидкихъ частяхъ; разбиваетъ мокроты желчныя и другія приключающія великую кислоту. Можно ѣсть умѣренно миндаль ощущающимъ жажду, жаръ въ желудкѣ и кишкахъ, во время сухаго жару во всемъ тѣлѣ, или только въ наружныхъ частяхъ; также въ случаѣ безсонницы, жгущей урины, запору оной, запору на низъ, боли въ горлѣ, лихорадки и кашлю. Особамъ, имѣющимъ желудокъ холодной или слабой, отъ природы или отъ припадка, не худо отъ употребленія миндалю воздержаться: миндаль у таковыхъ разрушаетъ остатокъ силъ пищеваритльныхъ, прибавляя холоду и разслабленія; разжижая соки пищеваритльные, и оглушая нервы желудочные. Излишнее употребленіе миндалю можетъ то же производить и съ лучшими желудками. Миндаль горькой многимъ нравится по вкусу, и въ маломъ употребленіи считаютъ оной, по его вяжущему качеству, полезнымъ желудку, гонящимъ глисты и возбуждающимъ позывъ на ѣду. Однакожъ дѣйствіе горькаго миндалю, оказывающееся надъ желудками

птицъ, нѣкоторыхъ четвероногихъ, также нѣкоторыхъ мущинъ и женщинъ, въ конвульзіяхъ и рвотѣ, внушаетъ имѣть въ употребленіи онаго осторожность во всякомъ пріуготовленіи, развѣ только въ примѣсяхъ въ сладкой миндаль, чтобъ оной не очень холодилъ. — Масло миндальное, какъ изъ сладкаго, такъ и горькаго, составляетъ лѣкарство, боль утоляющее, слабящее и удобное укрощать ирритацію. Полезно оное для всякаго во время рвоты, колики и во всѣхъ сильныхъ ирритаціяхъ, а особливо сопровождаемыхъ жаромъ и лихорадкою.

МИНОГИ, или *девяти глазы.* (С. *Повар.*) Рыба, которой два рода, рѣчная и морская: обѣ онѣ сходствуютъ къ угрю. Весною только бываютъ онѣ мягки и вкусны; въ прочія же времена очень тверды и не хороши. Привозятъ оныхъ маринированныхъ въ боченкахъ; каковыхъ подаютъ въ салатахъ и жареныхъ.

Миноги въ соусѣ красномъ. Разрѣжь оныхъ поперегъ, положи въ кострюлю съ масломъ коровьимъ, петрушкою, цибулею и душистыми травами рубленными, солью и перцомъ; вымѣшай, посыпь крошенымъ очень мѣлко мякишемъ черстваго бѣлаго хлѣба и жарь на маломъ огнѣ. Подавай съ соусомъ краснымъ, сдѣланнымъ изъ подожженной муки, съ цибулею, петрушкою, рубленными печерицами, капорсами, анчоусами, солью и перцомъ, смочивъ бульіономъ постнымъ, приправя кулисомъ раковымъ, или инымъ.

Миноги въ соусѣ сладкомъ. Жарь оныхъ по вышеказанному и подавай съ лимоннымъ сокомъ, взваренымъ съ прибавкою ихъ крови и сахару. Подавай, гарнировавъ жареною петрушкою.

Миноги жареныя. Свѣжихъ должно маринировать, или взять маринированныхъ привозныхъ, обвалять въ мукѣ и жарить въ очищенномъ коровьемъ маслѣ.

Миноги жареныя въ маслѣ постномъ. Изжарь оныхъ по вышеписанному, но только въ маслѣ Прованскомъ или

иномъ

Digitized by Google

иномъ постномъ, и подавай сухихъ, или съ слѣдующимъ соусомъ: положи Прованскаго масла, уксусу, соли, крупно толченаго перцу, хорошей горчицы, капорсовъ рубленыхъ и немного петрушки; смѣшай, выложи въ соусникъ и положи въ него миноговъ, разнявъ на штуки.

Миноги жареныя въ соусѣ сладкомъ. Сдѣлай соусъ изъ уксусу или вина бѣлаго, съ кускомъ сахару, подбавь кусокъ корицы, одинъ листъ лавровой, привари, вынь корицу и листъ; подавай по вышеписанному.

Миноги маринированныя. Живыхъ миноговъ должно уморить въ разсоленой водѣ, чтобъ выпустили изъ себя склизь; по томъ вытеревъ, зажарить на рощѣ, остудить и укладывать въ посудину слоями, каждой слой пересыпая крупно столченымъ перцомъ, гвоздикою и лавровымъ листомъ, а по томъ наливъ уксусомъ, наложить дощечку съ гнетомъ.

Миноги, рагу изъ нихъ. Выпусти изъ живыхъ миноговъ кровь въ посудину, а миноговъ перемывъ въ горячей водѣ, изрѣжь въ штуки, жарь въ маслѣ съ подпаленною мукою, съ прибавкою бѣлаго вина, соли, перцу, мушкатнаго орѣшку, пучкомъ душистыхъ травъ и лаврованаго листу; приправь собранною кровью и капорсами.

Миноги съ кровью. Отрѣзавъ у живыхъ миноговъ головы, кровь спустить въ небольшое дѣло уксусу, а самыхъ миноговъ, обваляв солью, вымыть въ теплой водѣ, чтобъ сбить склизь; по томъ вытереть и положить въ кострюлю; положить туда же краснаго вина, коровьяго масла, кусочикъ сахару, лимонной корки, лавроваго листу, луку, натыканнаго гвоздикою, и муки, до темна подпаленной; варить съ этимъ четверть часа, чтобъ соусъ поукипѣлъ, а опуская на столъ, легировать собранною кровью.

Миноги съ печерицами. Положи въ кострюлю печерицъ, съ кускомъ масла коровьяго, петрушкою, цибулею, зубкомъ чесноку, прибавя гвоздики, пьмину, лав-

Digitized by Google

вроваго листу, базилику и миноговъ, въ куски изрѣзанныхъ; брось еще счепоть муки, присоли, положи стаканъ краснаго вина и перцу; увари соусъ, чтобъ гораздо выкипѣлъ. Кому угодно, можно приправить кровью, изъ миноговъ собранною; подавить лимоннаго соку и подавать, гарнировавъ жаренными въ маслѣ корками бѣлаго хлѣба.

Замѣчаніе Медицинское.

Миноги мягкія весною, особливо рѣчныя и живыя, составляютъ пищу сочную и очень вкусную. Людямъ крѣпкаго сложенія и производящимъ много движенія, пища сія легка и питательна; но для слабыхъ и ведущихъ жизнь сидячую тяжела. Лучше имъ отъ оной воздержаться, не взирая на то, что маринированіе много исправляетъ вредныхъ ихъ свойствъ.

МИНЬОНЕТЪ, или *бережливая приправа.* (С. *Повар.*) Къ сдѣланію оной положи въ кусокъ рѣдкаго камлоту или ситки, перцу длиннаго, цѣлой мушкатной орѣхъ, кишнецу, корицы, инбирю, гвоздики; обвяжи ниткою и клади для приправы въ кушанье; поваривъ, вынимай. Таковымъ образомъ эта приправа можетъ служить на долго.

МИРАБЕЛЛИ. Смотри *Сливы.*

МИРОТОНЪ. (С. *Повар.*) Способъ пріуготовленія нѣкоторыхъ мясъ и рыбъ въ постное и скоромное кушанье, которое идетъ въ числѣ главныхъ блюдъ.

Миротонъ изъ баранины. На блюдѣ, на которомъ подавать, сдѣлай окраекъ изъ годиво съ трюфелями, печерицами и ветчиною. Возьми четверть баранины, изрѣжь кусками и такимижъ кусочками ветчиннаго сала, упарь въ хорошемъ брезѣ. Возьми отваренаго краснаго гороху, или верхушекъ спаржи; мясо вынувъ изъ бреза, дай оному отечь и покрой горохомъ или спаржами; къ чему можно присокупить сердечекъ латукъ са-

Digitized by Google

салату, вареныхъ въ томъ же брезѣ. Можно употреблять къ сему и соусъ аши изъ баранины.

Миротонъ изъ говядины. Сдѣлай годиво плотное и приправленное трюфелями, печерицами и вареною ветчиною. Положи въ кострюлю съ двумя или тремя анчоусами. Вари съ растопленнымъ ветчиннымъ саломъ, бульёномъ и малою прибавкою кулису. Отрѣжь по тому ломтями говядины отъ любовчиннаго мѣста (т. е. безъ жиру), положи въ рагу къ годиво; вымѣшай, не переваривай, а только чтобъ поспѣли, и подавай, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Миротонъ изъ говяжьихъ филейныхъ частей жареныхъ, или говядины вареной. Сдѣлай окраекъ вокругъ блюда изъ годиво, и позарумянь въ печи. Сдѣлай соусъ аше съ ветчиною (см. Соусы), смочи въ нихъ филейныя части, или ломти вареной говядины, только чтобъ разогрѣть. Положи говядину въ средину блюда и облей сказаннымъ соусомъ.

Миротонъ постной. Возьми карпей или другихъ рыбъ, расплостай по брюху во всю ихъ длину; вынь большія кости, не повредивъ тѣла; сдѣлай фаршъ изъ угря, начини рыбъ, и скатай по сказанному о мерланахъ, и тѣмъ же образомъ кончи. См. *Мерланъ.*

Миротонъ съ семгою. Взявъ ломть семги, пообжарь; изруби по тому съ петрушкою, цибулею, печерицами, перцомъ и солью; прибавь три сырыхъ желтка яичныхъ, бѣлаго хлѣба мякишу, размоченнаго въ молокѣ, или въ ухѣ рыбной, нѣсколько гвоздковъ гвоздики и немного кишнецу. Столки это все въ иготѣ съ кускомъ масла коровьяго; обведи изъ сего на блюдѣ окраекъ, сгладь взбитымъ яицомъ, помажь коровьимъ масломъ и усыпь толченымъ пшеничнымъ сухаремъ; запеки въ печи. Вынувъ вытри блюдо осторожно, чтобъ не повредить окрайка. Спеки на рашпарѣ два или три ломтя семги, разрѣжь въ куски, въ палецъ длиною. Сдѣлай рагу изъ печерицъ, трюфелей и опенокъ, под-

Digitized by Google

жаривъ оныя въ маслѣ коровьемъ съ мукою, слегка подпаленною; смочи бульіономъ постнымъ, дай напитаться, слови жиръ, и накати кулисомъ раковымъ; положи шейки раковыя и семгу; дай напитаться и выложи въ сказанное блюдо.

Таковымъ образомъ дѣлаютъ миротоны изъ всякихъ рыбъ, а различіе онымъ придаютъ разные рагу, дѣлаемые изъ филеекъ шолей, щукъ, угрей, раіевыхъ, форельныхъ и прочихъ, въ кои во всѣ кладутъ печерицы и опенки, частью же и устрицы. Вмѣсто семги на окраекъ можно употреблять всякую рыбу.

Миротонъ съ телятиною. Возьми отъ задней ноги телячій доброй ломоть, въ толстомъ мѣстѣ поперегъ отрѣзанной тонко; избей оной. Изруби другой ломоть съ ветчиннымъ саломъ, мозгомъ говяжьимъ изъ костей, печерицами, трюфелями, душистыми травами и хорошими приправами. Подбавь яичныхъ желтковъ, и мякишу бѣлаго хлѣба, намоченнаго сливками. Этотъ фаршъ положи на дно кострюли, устланное ломтями ветчиннаго сала; на это положи ломоть телятины избитой, накрой тѣмъ же фаршемъ, а по томъ ломтями сала. Жарь между двухъ огней, какъ бы въ брезѣ. Можно облить этотъ миротонъ и кулисомъ печеричнымъ. Подавай горячій.

МИТОНИРОВАНІЕ. (С. *Повар.*) Это значитъ напитываніе или напаиваніе, когда хлѣбъ, положенной въ похлебку, почти всю оную въ себя втянетъ и поукипитъ. Митонированіемъ же называется, когда мясо, положенное въ рагу горячее, держать накрывъ кострюлю, пока онымъ довольно напитается, и возьметъ въ себя вкусъ приправъ, положенныхъ въ рагу.

Въ разсужденіи похлебокъ наблюдается слѣдующее: когда супъ сваренъ, и надобно оной приправить, положи въ чашу, въ которой оной подавать, Французской хлѣбъ цѣлой, взрѣзавъ нижнюю корку, или ломтями, или только обрѣзанные корки. Естьли кладешь цѣлой хлѣбъ,

Digitized by Google

хлѣбъ, то внизу вырѣзать ямку, мякишу немного повыбрать, налить въ него супу, также и подъ него; поставить въ чашѣ надъ жаркомъ на треножникѣ; накрывъ крышкою, дать исподоль въ себя жижу вобрать и поразопрѣть. Наконецъ вылить остальной супъ.

МИТОНАЖЪ, или *приправа для суповъ.* (С. *Поварен.*) Приправу сію дѣлаютъ постную и скоромную. — Возьми кусковъ отъ лопатки или задней ноги говяжей, или телячей, положи въ горшокъ съ водою, вари, снимая пѣну. Положи по томъ туда же моркови, пустарнаку, луковицъ, натыканныхъ гвоздикою и пучокъ травъ. Вари на самомъ умѣренномъ огнѣ, чтобъ разопрѣло и сокъ положенныхъ вещей былъ извлеченъ. Можно къ сему прибавить курицу. Разваривъ этотъ бульйонъ, процѣди и сохраняй для приправъ.

Митонажъ постной. Приставь съ вечера на жаръ горшокъ съ водою, крупнымъ горохомъ, морковью, пустарнакомъ, селлереею, капустою и луковицами, натыканными гвоздикою. Пусть варится до утра. Когда разопрѣетъ, процѣди отваръ и содержи для приправъ.

МОЗГИ. (С. *Повар.*) Существо мягкое, которымъ наполнены бываютъ у животныхъ головы, толстыя кости и спинные позвонки. *Мозгъ головной* бываетъ свойства холоднаго, а по тому пища тяжелая для желудка. Мозгъ же изъ толстыхъ костей жиренъ, а по тому также не легокъ для желудка. *Мозгъ изъ костей* употребляется въ поварнѣ говяжій въ фарши и къ сдобливанію пирожнаго, также въ торты и соусы аши. *Мозгъ спинной*, называемой въ поварнѣ *амуретъ*, употребляется только телячій и бараній. См. *Амуреты.* Изъ головныхъ же мозговъ состоятъ приготовленія слѣдующія:

Мозгъ говяжій къ подачѣ въ числѣ главныхъ блюдъ. Вынувъ изъ говяжей головы мозгъ, вари оной въ брезъ съ бѣлымъ виномъ, солью, перцомъ и пучкомъ травъ

Digitized by Google

полнымъ. Подавай съ соусомъ пряным, или съ рагу изъ дробнаго луку и кореньевъ.

Мозгъ говяжій къ лодасѣ въ числѣ орсдевровъ. Маринируй оной съ солью, перцомъ, уксусомъ, масломъ коровьимъ, обваляннымъ мукою, чеснокомъ, петрушкою, цибулею, тьминомъ, лавровымъ листомъ и базиликомъ. Вынувъ изъ маринаду, дай отечь; посыпь мукою, запеки и подавай съ жареною въ маслѣ петрушкою.

Мозгъ говяжій, мателотъ изъ онаго. Вымой мозгъ говяжей головы въ теплой водѣ и обланшируй въ кипяткѣ; обверни въ ломти сала, и положи въ бѣлой брезъ съ бульіономъ, ломтями лимону, солью, перцомъ, петрушкою, цибулею, двумя зубками чесноку, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ и рюмкою бѣлаго вина. Возьми по томъ двѣ бѣлыхъ луковицы, обрѣжь съ обоихъ концовъ и облупи первую кожу; обланшируй и вари въ бульіонѣ съ двумя ложками редукціи, т. е. густаго бульіону, ложкою кулису, полрюмкою вина Шампанскаго, солью и перцомъ. Когда сокъ въ брезѣ повыкипитъ, вынь изъ онаго мозгъ на блюдо; вылей на оной луковой рагу, въ которой можно прибавить и пустарнаку, обрѣзаннаго искусно.

Мозгъ телячей головы кезомъ. Вымывъ и обваривъ въ кипяткѣ этотъ мозгъ, оботри и разрѣжь на трое. Маринируй въ Прованскомъ маслѣ, съ сокомъ, выдавленнымъ изъ двухъ лимоновъ, солью, крупно столченымъ перцомъ, петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, дробно изрубленнымъ. Сдѣлай коробочекъ изъ бумаги, въ каждую положи (по смазаніи оныхъ масломъ) по малому ломтику сала ветчиннаго; положи въ коробочки мозгъ съ ихъ маринадомъ; накрой саломъ же, запеки на рашпарѣ надъ жаромъ и подавай въ коробочкахъ.

Мозгъ телячей головы съ дробнымъ лукомъ. Вымывъ и обланшировавъ оной, положи въ кострюлю съ ломтями ветчиннаго сала, бульіономъ, половиною лимону, въ

ломти

Digitized by Google

домти изрѣзанною, стаканомъ вина бѣлаго, солью, перцомъ, букетомъ, зубкомъ чеснoку, тремя гвоздками гвоздики, дробными лукошицами, отваренными особливо въ бульїонѣ, и свари. Соусъ же увари еще больше, приправь ложкою кулису и густымъ бульїономъ; приправь пряностьми, дай прикипѣть; вынь сало вонъ, а прочимъ облей мозгъ.

Замѣчанїе Медицинское.

Выше сказано, что мозги тяжелы для желудка; почему не всякому составляютъ пищу здоровую, а при томъ оные мало питаютъ и портятъ иногда аппетитъ, приводя въ недѣйствїе соки пищеварительные.

МОЗЖЕВЕЛЬНИКЪ. (С. *Повар.*) Ягоды мозжевеловыя употребляются въ поварнѣ къ приправамъ разной дичины и другихъ мясъ.

Кандиторское употребленїе оныхъ состоитъ въ приготовленїи изъ нихъ лѣкарственнаго соку, которой пользуетъ отъ удушья, кашлю и одмѣнїя.

Возьми 12 фунтовъ спѣлыхъ мозжухъ, въ Сентябрѣ собранныхъ, очисти и перетри, чтобъ сбить пыль, сполки крупно, и наливъ 48 фунтами воды въ котликѣ, вари крѣпко. По томъ выложи ягоды въ сито, протри, поливая отваромъ ихъ, чтобъ кожицы и сѣмячки остались. Протертое уваривай до сгущенїя, почасту мѣшая, чтобъ не пригорѣло. По сваренїи остудивъ, сложи въ бутылки, въ которыхъ этотъ сокъ нѣсколько лѣтъ можетъ стоять безъ повреждения. Для вкусу можно этотъ сокъ подсластить сахаромъ. Одержимымъ вышеписанными припадками надобно принимать онаго трижды въ день, въ каждой разъ безъ четверти по золотнику, въ бѣломъ винѣ, или водѣ.

Мозжушная ратафїя. Смотри *Ратафїи.*

МОЛОКИ. (С. *Повар.*) Оныя бываютъ въ рыбахъ самцахъ и служатъ къ оплодоношенїю икры, кою мечутъ самки. Впрочемъ составляютъ онѣ пищу очень вкусную. *Мо-*

Digitized by Google

Молоки жареныя. Взявъ молокъ какой нибудь рыбы, маринируй оныя въ уксусѣ съ водою, солью и перцомъ; вынувъ изъ маринада, оботри, обваляй въ мукѣ и жарь въ маслѣ; подавай, гарнировавъ жареною петрушкою.

Молоки, рагу изъ нихъ скоромное. Обланшировавъ оныя, положи въ холодную воду. Въ растопленномъ ветчинномъ салѣ обжаривай печерицъ, опенокъ и трюфелей скрошеныхъ, прибавивъ пучокъ травъ, соли и перцу; смочи жюсомъ телячьимъ и митонируй на маломъ огнѣ; слови жиръ, огусти кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ; положи молоки и продолжай митонировать.

Молоки, рагу изъ нихъ постное. Обланшируй молоки, поджарь немного муки съ печерицами и трюфелями, смочи ухою; прибавь пучокъ травъ, соли и перцу; митонируй на маломъ огнѣ; положи молоки и продолжай митонированіе; доверши прибавкою кулису раковаго.

Молоки, рагу изъ нихъ постное бѣлое. Положи въ кострюлю масла постнаго (или по обстоятельству коровьяго), луковицъ ломтями изрѣзанныхъ, карпя изрѣзаннаго въ куски; жарь, не давая прикипѣть; положи туда же постнаго бульйону, пучокъ травъ, гвоздики, зубокъ чесноку, еще масла; вари часъ; процѣди энотъ соусъ сквозь сито, и вари съ нимъ молоки только четверть часа. Послѣ приправь лимоннымъ сокомъ, а естьли обстоятельства позволяютъ подбей сметаною и яичными желтками.

Молоки, тортъ съ оными. Сдѣлай поддонокъ тортной изъ слоенаго тѣста; положи въ тортную сковороду, наполни тортъ молоками, въ рагу приготовленными; накрой и сдѣлай окраекъ по обыкновенію; позолоти и посади въ печь. Когда поспѣетъ, подними крышку, влей немного кулису; накрой опять и подавай.

За-

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Молоки составляютъ пищу очень вкусную и питательную. Совсѣмъ тѣмъ предосудительна оная имѣющимъ желудокъ слабой и не могущій сносить жирнаго. Таковымъ надлежитъ употреблять оную умѣренно. Эта ѣства задерживаетъ пищевареніе въ желудкѣ.

МОЛОКО. (С. *Повар.*, *Прислѣш.* и *Канд.*) Вещество жидкое, бѣлое, смѣшанное съ частьми жирными и кислыми, которое выдаиваютъ изъ сосцовъ скотинъ женскаго роду. Въ поварнѣ и офиціи употребительно одно молоко коровье.

Молоко варенов. Приставь на огонь два штофа молока, прибавь четверть штофа свѣжей сметаны и увари, пока выкипитъ половина; брось въ него сахару и счепоточку соли; подавай въ фарфоровой чашкѣ.

Молоко густое. Возьми свѣжаго творогу; давъ изъ него отечь сыворотцѣ, протри сквозь сито ложкою; разведи оное сливками съ прибавкою свѣжаго молока, чтобъ поразжидить не много; посыпь сахаромъ, и приправивъ розовою или помаранцовыхъ цвѣтовъ водою, перемѣшай и подавай на фарфоровомъ или каменномъ блюдѣ.

Молоко дрожащее. Возьми свѣжаго молока большой стаканъ и съ горошину величиною лафту, разотри въ молокѣ этомъ, приправь розовою водою и сахаромъ; вымѣшай и поставь въ чашкѣ на горячую золу; послѣ въ той же чашкѣ остуди на льду и подавай.

Молоко лимонное. Возьми три лимона не очень свѣжихъ, раздави ножемъ, обрѣжь съ нихъ тоненько кожу, и выжавъ на оную сокъ, положи ложку толченаго сахару, и дай постоять. Влей въ кострюлю полторы бутылки свѣжаго молока, дай оному покипѣть; положи въ него четыре ложки толченаго сахару, и давъ еще разъ вскипѣть, сними съ огня. Въ особливую кострюлю выпусти четыре свѣжихъ яичныхъ желтка, разбей

оныя

оныя голичкомъ, прибавивъ немного молока; вылей это въ вареное молоко, приставь на огонь, дай разъ вскипѣшь, а снявъ съ огня, положи въ него сокъ лимонной съ корками; мѣшай безпрестанно, пока простынетъ; наконецъ процѣди сквозь сито въ чашку.

Молоко мороженое. Возьми по полубутылкѣ молока и сливокъ, корки оттертой съ свѣжаго лимону, корицы, кишнецу очень мало, одинъ яичной желтокъ, и приваривъ, процѣди сквозь сито; по томъ замораживай.

Молоко постное. Взять полштофа воды, кусокъ сахару, корицы, кишнецу, немного корки съ свѣжаго лимону; вари это полчаса. Полфунта облупленнаго миндалю столки очень мягко, смачивая каплями воды, чтобъ не смаслилось. Разведи столченой миндаль вышесказанною вареною водою, вымѣшай, и пропусти нѣсколько разъ сквозь салфетку. Возьми гренковъ бѣлаго хлѣба, положи на блюдо и вылей на нихъ молоко это.

Молоко съ миндалемъ. Вари штофъ молока, съ сахаромъ, корицею, кишнецомъ, коркою свѣжаго лимону; подмѣшай молока миндальнаго, процѣди и подавай съ размоченными въ немъ гренками бѣлаго хлѣба.

Или: возьми три бутылки свѣжаго миндалю, увари, чтобъ осталась одна бутылка, съ сахаромъ, корицею, кишнецомъ и коркою свѣжаго лимону. По томъ приправивъ розовою водою, процѣди сквозь сито. Миндальнаго молока стаканъ разбей съ шестью яичными желтками, пропусти нѣсколько разъ сквозь салфетку; смѣшай съ варенымъ молокомъ; выложи въ блюдо, на которомъ подавать, и поставь блюдо на кострюлю, наполненную горячею водою, чтобъ дно блюда было въ водѣ, кострюля стояла бы на жаровнѣ. Накрой блюдо сковородою съ горящими углями, и дай молоку сгуститъ. Наконецъ остудивъ, подавай оное.

Молоко Французское. Приставь молоко на огонь; и когда оное закипитъ, положи въ него шесть взбитыхъ голичкомъ яичныхъ желтковъ, пристойное коли-

чѣ-

чество сахару, 15 золотниковъ воды померанцовыхъ цвѣтовъ, четверть фунта толченаго миндалю; мѣшай, пока сгустѣетъ.

Молочная похлебка. Вари свѣжаго молока съ сахаромъ, счепоткою соли, малою долею корицы и гвоздики не толченыхъ; разбей съ молокомъ яичныхъ желтковъ, вылей въ молоко, и мѣшай, чтобъ желтки не сварились. Положи въ похлебку эту бисквитовъ, или ломтей тоненькихъ Французскаго хлѣба.

Молочное печенье. Взбивай ложкою восемь, или десять яичныхъ желтковъ, съ полуложкою крупичатой муки, и разведя довольнымъ числомъ молока, прибавь кусокъ сахару, нѣсколько рубленой лимонной корки и крошечку соли. На жестяномъ блюдѣ сдѣлай окраекъ изъ заварнаго тѣста, пальца въ три вышиною, и засуши. Дно блюда вымажь коровьимъ масломъ, уклади пшеничными сухарями, размочивъ оные въ молокѣ, а на это вылей взбитое съ желтками молоко; запеки въ печи, и какъ скоро вздуется, вынимай: ибо отъ задленія опадетъ; посыпь сахаромъ и подавай.

Молочныя кушанья разныя.

Молоко Англинское. Выпусти двѣнатцать, или осмнатцать яичныхъ желтковъ, разотри ложкою, прибавь маленько соли, корки обтертой съ свѣжаго лимону, и смѣшай съ двумя бутылками молока, смѣшаннаго по поламъ съ сливками; взбей гораздо голичкомъ. Сдѣлай на блюдѣ жестяномъ закраекъ, вылей въ него молоко и запеки. См. *Англинское молоко.*

Молоко, блан-манже съ онымъ. См. Блан-манже съ миндалемъ. Или дѣлается оное таковымъ образомъ: расчипи рыбьяго клею и развари въ водѣ, мѣшая безпрестанно. Когда клей разварится, процѣди оной, и смѣшавъ съ полуторою бутылкою сливокъ, пополамъ съ молокомъ смѣшанныхъ, полфунтомъ мягко столченаго сладкаго миндалю, и малой доли горькаго миндалю; прибавь сахару, корицы толченой и корки обтертой съ ли-

Digitized by Google

лимону; вари, безпрестанно мѣшая; напослѣдокъ протри сквозь сито на блюдо и дай застынуть.

Молоко, буббертъ называемое. См. Буббертъ.

Молоко, желе изъ онаго. Взять около осьмой доли фунта рыбьяго клею, расчипавъ размочить въ водѣ, а по томъ разварить, безпрестанно мѣшая, и процѣдить. Съ восьми или десяти лимоновъ обтереть корку на фунтъ сахару; на этотъ сахаръ налить полторы бутылки тонкихъ сливокъ, и дать немного постоять, пока сахаръ разойдется. Изъ обтертыхъ лимоновъ въ особливую посудину выдавить сокъ, развести бѣлымъ виномъ. Приставить молоко съ сахаромъ на огонь, влить въ него клей и дать покипѣть, непрестанно мѣшая; по томъ и сокъ лимонной, съ виномъ смѣшанной, процѣдивъ въ него, вылить. Сваривъ процѣдить въ форму; а какъ застынетъ, выпрокинуть на блюдо.

Или: употребить полторы бутылки жидкихъ сливокъ, корку съ шести лимоновъ на три четверти фунта сахару обтертую, горсть счипанаго клею рыбьяго, стаканъ бѣлаго вина; а впрочемъ поступать по вышеписанному.

Молоко, кисели изъ онаго. См. Кисель.

Молоко Нѣмецкое, или *зулц-милхъ.* Дѣлается этотъ зулц-милхъ обыкновенно изъ молока овечьяго; но когда имѣть онаго не можно, въ таковомъ случаѣ взять муравленой горшокъ, у самаго дна просверливъ скважину, вставить трубочку съ гвоздикомъ. Налить этотъ горшокъ полнъ прѣснаго коровьяго молока, и дать стоять дней пять; по томъ вынувши гвоздикъ, жидкое спустить, а зоткнувши гвоздь, опять свѣжимъ молокомъ дополнить, спрыснуть сверху солью, и накрывъ, обвязать. Послѣ сего горшокъ снаружи хорошо очистить и натереть солью. Сколько изъ сего горшка будетъ вынимаемо, доливать прѣснымъ молокомъ, взмѣшивать, и накрывъ, опять обвязывать полотенцемъ.

Digitized by Google

Молоко нюлсъ. Взять небольшую ложку крупичатой муки, расболтать сперва съ свѣжею сметаною, а по томъ съ сахаромъ, обтертою коркою съ лимону, осмью желтками яичными взбивать; наконецъ развести сливками жидковато, и все взбивать еще вѣничкомъ; вымазать жестяное блюдо холоднымъ коровьимъ масломъ, вылить на оное помянутую смѣсь и запечь въ тортной сковородѣ между двухъ огней.

Молочная размазня. Положить въ кострюлю нѣсколько свѣжаго коровьяго масла и разгорячить; тогда бросить въ него горсти три или четыре крупичатой муки, хорошенько вымѣшать и дать пряжиться; по томъ влить бутылки полторы прѣснаго молока, прибавить обертой корки съ лимону, сахару и соли; варить, непрестанно мѣшая. Подбавить восемь яичныхъ взбитыхъ ложкою желтковъ, съ огня снять, поставить на горячую золу и накрывъ, подержать. Подавая на столъ, выложить на блюдо, и посыпать сахаромъ.

Молочные ромы. 1) Взять три бутылки прѣснаго, приставить на огонь; по томъ разболтать не много крупичатой муки съ двумя яицами, еще выпустить два яица, и съ прибавкою молока продолжать взбалтываніе. Когда приставленное на огонь молоко начнетъ кипѣть, то разболтанную смѣсь, прибавя въ нее кусокъ масла коровьяго, разбалтывать ложкою, и по малу вливая въ молоко, и безпрестанно мѣшая, варить на маломъ огнѣ. Когда сядетъ, снявъ, остудить.

2) Приставить на огонь полторы бутылки молока, очень мягко столченаго миндалю четверть фунта, четыре яичныхъ желтка и четыре ложки крупичатой муки, съ молокомъ разболтанныхъ; мало по малу вливать въ кипящее молоко, положить немного соли и исподоволь варить, непрестанно мѣшая. Естьли выдетъ густо, прибавить еще молока и поварить немного. Снявъ съ огня, поставить на ледъ; чрезъ сут-

Digitized by Google

ки это кушанье сядетъ какъ студень: тогда оное подавать.

3.) Растворить полторы бутылки молока, немного крупичатой муки, четверть фунта мягко столченаго миндалю и четверть фунта свѣжаго пахтанаго масла коровьяго; приставить на огонь и непрестанно мѣшая варить. Естьли угодно, чтобъ ромъ этотъ былъ желтъ, подпустить въ него немного настояннаго шафрану. Поваривъ, вылить на каменное блюдо и застудить.

Впрочемъ относящееся до молочныхъ кушанїй смотри въ статьяхъ *Кремы*, *Сыры*, и *Твороги*.

Замѣчанїе Медицинское.

Молоко составляетъ пищу питательную и здоровую, которую переваривают самые слабые желудки, и которая можетъ поддерживать людей, не производящихъ тѣлодвиженїя и не могущихъ ѣсть инаго. Находится однако много особъ, которымъ молоко вредно; таковымъ, замѣтивъ нѣсколько разъ сряду безпокойство отъ употребленїя молока, надобно отъ онаго воздержаться: ибо обыкновенно не удобно оное подверженнымъ не варенїю желудка, рвотѣ, кислотѣ и желчи въ желудкѣ. Людямъ крѣпкаго сложенїя можно кушать молоко, когда и съ чѣмъ угодно; но слабымъ надлежитъ избѣгать употребленїя съ молокомъ пищъ очень кислыхъ, каковы разные плоды, или за однимъ столомъ ѣсть молоко и пищи кислыя.

МОРКОВЬ. (С. Новар. и Приспѣш.) Растѣнїе огородное, котораго корень состоитъ въ великомъ употребленїи въ поварнѣ.

Морковь, блины изъ оной. Замѣсить изъ лучшей крупичатой муки на яичныхъ желткахъ, сметанѣ и Чухонскомъ маслѣ тѣсто жидковатое, и поставить въ теплое мѣсто, чтобъ взошло. Между тѣмъ морковь испечь, очистить, столочь, и протеревъ сквозь сито, смѣ-

Digitized by Google

смѣшать съ помянутымъ растворомъ и печь блины по обыкновенію.

Морковь, похлебка изъ оной. Вскипяти воды, положи въ нее полфунта масла коровьяго свѣжаго, соли, полфунта гороху сухаго и довольное число моркови очищенной и въ куски изрѣзанной; вари, пока горохъ и морковь сдѣлаются мягки. За часъ предъ подаваніемъ положи въ эту похлебку щавелю, кервелю, цикоріи бѣлой, кошней петрушки, цибули, луковицъ, счепоть сатурею и два или три гвоздка гвоздики. Митонируй, накрывъ горшокъ, и поставивъ оной на горячую золу.

Морковь, рагу изъ оной. Разрѣзавъ морковь въ кусочки, вари оную четверть часа въ кипящей водѣ, а по томъ въ кострюлѣ въ добромъ бульіонѣ, съ рюмкою бѣлаго вина, пучкомъ душистыхъ травъ и солью. Огусти сокъ подбавкою кулису и подавай съ какимъ угодно мясомъ.

Морковь чиненая. Взять самой крупной моркови, выдолбить средину изъ оныхъ маленькимъ длиннымъ ножичкомъ и отварить въ водѣ. Сдѣлать фаршъ изъ телятины, съ прибавкою ветчиннаго сала, съ рубленою петрушкою, лукомъ и тьминомъ; вмѣшать въ это мякишу бѣлаго хлѣба, смоченнаго сливками, и три цѣлыхъ яица; перерубить еще все это, присолить и начинить выдолбленныя моркови. Приставить оныя съ бульіономъ на огнѣ и варить полтора часа; предъ подаваніемъ сдѣлать подпалку изъ муки съ масломъ и присолить. Можно подавать эту морковь и съ краснымъ соусомъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Морковь корень очень здоровой, слегка потогонительной и полезной желудку. Чѣмъ меньше сокъ изъ моркови вареніемъ будетъ извлеченъ, тѣмъ оная здоровѣе.

МОРОЖЕНОЕ. (С. *Канд.*) Прохладительное кушанье, которое составляютъ изъ разныхъ соковъ, плодовъ,

Digitized by Google

довъ, молока и другихъ вещей, и по томъ замораживаютъ въ особливыхъ жестяныхъ, или изъ листоваго желѣза дѣлаемыхъ формахъ, мороженицами называемыхъ, поставивъ въ раздробленной ледъ, смѣшанной съ солью, а еще лучше съ прибавкою селитры. Послѣ чего начинаютъ мороженицу вертѣть, державъ за имѣющуюся на крышкѣ ея рукоять, производивъ движеніе взадъ и впередъ.

Мороженое абрикозное. Смотри Абрикозъ.

Мороженое анисное. Смотри Анисъ.

Мороженое апельсинное. Выжать сокъ изъ десяти апельсиновъ, развести немного водою, чтобъ бутылка была не полна, процѣди сквозь салфетку; въ процѣженное положить сахару полтора фунта, немного корицы и гвоздики толченыхъ; смѣшавъ, выложить въ мороженицу и замораживать.

Мороженое барбарисное. Возьми воды два фунта съ половиною, приставь въ тазу на огонь, и когда разгорячится, брось пригоршни барбарисныхъ ягодъ, обобранныхъ съ вѣточекъ и самыхъ спѣлыхъ; положи фунтъ съ четвертью сахару, и вари, чтобъ вскипѣло разъ пять или шесть; снявъ съ огня, дай устояться; протри сквозь частое сито, поливая отваромъ, въ которомъ они варились; сложи въ мороженицу и замораживай.

Мороженое бигарадное, или *крупныхъ ломаранцовъ*. Смотри Бигарадъ.

Мороженое виноградное. Смотри Виноградъ неспѣлой.

Мороженое вишенное. Смотри Вишни.

Или такимъ образомъ:

Вишни столочь въ иготѣ, чтобъ косточки разбились, налить не много водою, выложить въ кострюльку, поварить не много, и процѣдить сквозь сито; прибавить доброй кусокъ сахару и не много виноградного

наго вина; но чтобъ не переложить, потому что вино замораживать трудно; взварить еще, и остудивъ, замораживать по обыкновенію.

Мороженое гвоздичное. См. Гвоздики цвѣты.

Мороженое жасминное. См. Жасминъ.

Мороженов жонкильное. См. Жонкиль.

Мороженое земляничное. См. Земляница.

Мороженое изъ бѣлковъ яичныхъ. Выпустить отъ двадцати свѣжихъ яицъ бѣлки, съ двухъ лимоновъ обтереть корку двумя фунтами сахару, растереть сахаръ съ бѣлками, и туда же выдавить сокъ изъ обтертыхъ лимоновъ; прибавивъ толченыхъ гвоздики и корицы, смѣшать все. Естьли угодно, чтобъ мороженое это было желтаго цвѣту, подпустить настояннаго шафрану въ бѣлки; наконецъ замораживать по обыкновенію.

Мороженов изъ гранатовъ. Взять гранатовъ, имѣющихъ красныя зерна: естьли гранаты крупны, довольно трехъ; выбравъ мясо съ сѣмячками, раздави въ иготѣ, выложи въ банку съ бутылкою воды и тремя четвертями сахару, дай настояться съ четверть часа; перемѣщивай, переливая изъ банки въ банку, а по томъ процѣди сквозь сито въ мороженицу, и замораживай.

Мороженое изъ кислыхъ щей. Хорошихъ кислыхъ щей, подсластивъ сахаромъ, и прибавивъ немного толченой гвоздики, взварить, а остудивъ, замораживать по обыкновенію.

Мороженое изъ плодовъ всякихъ. Плоды надобно очистивъ кожу обварить, а по томъ проварить цѣлкомъ въ жидкомъ сахарномъ сыропѣ, и сложивъ въ мороженицу, замораживать.

Мороженое изъ сыроловъ. Въ зимнее время, когда свѣжихъ плодовъ не бываетъ, можно употреблять сыропъ какой нибудь, развести оной водою, и вливъ въ форму, замораживать по обыкновенію.

Digitized by Google

Мороженое изъ ягодъ можжевеловыхъ. Столки подъ горсти можжухъ, положи въ бутылку воды, съ кусочкомъ корицы и полфунтомъ сахару; вари, чтобъ вскипѣло разъ шесть, процѣди сквозь суконной мѣшечекъ и замораживай по обыкновенію.

Мороженое каштанное. См. Каштаны.

Мороженое кишнецовое. Растолки въ иготѣ горсть кишнецу и настой въ бутылкѣ горячей воды; когда вода почти простынетъ, положи полфунта сахару, размѣшай, и процѣдивъ сквозь сито, замораживай по обыкновенію.

Мороженое клюковное. Выдавить изъ клюквы соку, процѣдить сквозь салфетку; на бутылку соку положить полтора фунта сахару, обтеревъ онымъ корку съ одного свѣжаго лимону, сахаръ столочь, и смѣшавъ съ сокомъ, положить въ форму и замораживать; а естьли не станетъ садиться, сахару еще прибавлять.

Мороженое коричное. См. Корица.

Мороженое кофейное. См. Кофе.

Мороженое лимонное. Выдави сокъ изъ шести лимоновъ, разведи водою, чтобъ было не очень кисло; обрѣжь кожицу кусочками туда же, положи фунтъ сахару и дай мокнуть часъ; процѣди по томъ сквозь частое сито въ мороженицу и замораживай.

Мороженое малинное. Раздави въ чашѣ каменной довольное число малины, смочи немного водою, положи полфунта толченаго сахару, сотри ложкою, процѣди и замораживай.

Мороженое масломъ. Вскипяти бутылку густыхъ сливокъ, и тогда положивъ полфунта сахару, обтеревъ онымъ лимонъ, приставь на огонь и дай два раза вскипѣть. Возьми осмнатцать или двацать желтковъ яичныхъ, разведи въ оныхъ сливкахъ, приставь еще на огонь, мѣшай безпрестанно, не допуская вскипать, а только чтобъ перебиралось; приправь водою розовою

Digitized by Google

зовою или цвѣтовъ помаранцовыхъ; процѣди сквозь сито въ мороженицу и замораживай.

Мороженое молочное. Смотри *Молоко.*

Или таковымъ образомъ:

Возьми довольное количество молока, на примѣръ бутылки полторы, взвари съ прибавкою сахару, корицы и малой доли зесту, обрѣзаннаго съ свѣжаго лимону. Когда еще варится, подбей двумя яичными желтками и остуди; процѣди сквозь сито въ мороженицу и замораживай по обыкновенію.

Или: Возьми полторы бутылки сливокъ, два фунта сахару, на которой обтереть кожу съ свѣжаго лимону, сахаръ столочь, смѣшать съ сливками и туда же выдавить сокъ изъ лимону; прибавить немного корицы и гвоздики толченыхъ; смѣшать все гораздо, и положивъ въ мороженицу, замораживать.

Мороженое персиковое. Взявъ восемь хорошихъ спѣлыхъ персиковъ, разотри рукою, влей стаканъ воды или больше, и дай мокнуть часъ или два; по томъ выложи это въ сито и протри, чтобъ весь сокъ вышелъ; разведи въ ономъ 64 золотника сахару и замораживай.

Мороженое персиковое подобіемъ цѣлыхъ плодовъ. Возьми хорошихъ персиковъ почти спѣлыхъ, числомъ по разсмотрѣнію; вынь изъ оныхъ косточки; столки столькожь вѣсомъ сахару, сколько будетъ персиковаго мяса; положи оное съ сахаромъ въ тазъ, вари на маломъ огнѣ, мѣшая ложкою, пока все разварится въ кисель; сними съ огня, когда начнетъ сгущаться, и разотри ложкою оставшіеся комки; приставь на огонь, и вари, пока захвативъ киселя сего между пальцовъ, оныя будутъ слипаться: сними тогда съ огня, остуди, и выложивъ въ мороженицу, заморозь. Послѣ сего накладывай сего мороженаго въ формы, сдѣланныя подобіемъ персиковъ; выписнивъ, подкрась кистью, обмочен-

Digitized by Google

ною въ краску красную (см. *Краски*) одинъ бокъ; заверни въ бумагу, и положи до подаванія на ледъ толченой и смѣшанной съ солью и селитрою.

Мороженое помаранцовое. Въ два фунта съ половиною сокъ изъ двухъ помаранцовъ или трехъ, и съ одного корку на сахаръ обтертую, дай нѣсколько помокнуть; подсласти толченымъ сахаромъ, чтобъ горечь сдѣлалась пріятною, процѣди въ мороженицу и замораживай.

Мороженое смородинное. Возьми два фунта смородины, обобранной съ вѣточекъ, и фунтъ малины; положи въ тазъ, раздави и дай вскипѣть разъ до четырехъ; остудивъ прожми сокъ сквозь сито. Распусти на огнѣ полтора фунта сахару съ стаканомъ воды, и выложивъ въ чашу, остуди, смѣшай съ сокомъ, и выложивъ въ мороженицу, замораживай. — Зимою къ сему можно употреблять ягодникъ и сокъ смородинной, разводя водою горячею, а когда не будетъ цвѣтно, то подкрасить кошенилью; а по томъ замораживать по обыкновенію.

Мороженое фіялочное. Возьми добрую горсть осчипанныхъ весенникъ цвѣтовъ маткиной-душки, столки въ иготѣ очень мягко; разведи двумя фунтами воды, прибавивъ золотниковъ шестдесятъ сахару; дай мокнуть полчаса; послѣ процѣди сквозь салфетку въ мороженицу и замораживай по обыкновенію.

Мороженое шоколадное. Возьми полторы бутылки сливокъ и поменьше бутылки молока, вари съ фунтомъ сахару. Разведи съ малою долею воды 64 золотника тертаго шоколаду, и выложивъ въ молоко, мѣшай деревянною лопаточкою, и вари до вскипѣнія. Подбавь тогда четыре яичныхъ желтка, разведенныхъ сливками; смѣшай, и выложи въ чашу, до тѣхъ поръ, какъ замораживать.

Digitized by Google

Мороженые бисквиты.

Сдѣлай шесть большихъ бисквитовъ въ коробочкахъ, съ которыхъ верхнюю корку срѣжь очень тонко, остерегаясь изломать; послѣ того положи бисквиты въ сито, и высуши, чтобъ можно было столочь въ муку. Высушивъ таковымъ образомъ столки, просѣй сквозь сито, возьми бутылку хорошихъ сливокъ, дай онымъ одинъ разъ вскипѣть, положи въ нихъ побольше четверти фунта сахару, ложку воды розовой или померанцовыхъ цвѣтовъ и столченой мякишь бисквитовъ; перемѣшай, сложи въ форму и заморозь. Когда замерзнетъ, разотри ложкою мороженое, чтобы кусковъ льду не осталось; положи въ формы бумажныя, накрывъ срѣзанными верхними корками съ бисквитовъ; поставь на блюдо, и накрывъ другимъ блюдомъ, поставь на толченой ледъ, смѣшанной съ солью, и оставь до времени, когда оные подавать; что производится въ тѣхъ же коробочкахъ. Всегда надлежитъ дѣлать нѣсколько бисквитовъ запасныхъ, потому что какъ бы осторожно верхнюю корку не снимать, всегда оная ломается, а должно, чтобъ снять оную не повредивъ.

Мороженые канелоны.

Оные составляютъ не иное, какъ въ длинноватой четвероугольныхъ формахъ сдѣланное мороженое. Употребляются къ сему нижеслѣдующія вещи:

Мороженые канелоны Абрикозные. См. въ статьѣ *Абрикозъ.*

Мороженые канелоны изъ винограду неспѣлаго. Возьми два фунта недоспѣлаго винограду, столки его, чтобъ выжать весь сокъ, процѣди оной сквозь сито, разведи третьею долею воды, и подсластивъ довольно сахаромъ, заморозь по обыкновенію. Мороженое это перетри, склади въ канелонныя формы и до подаванія держи на льду.

Digitized by Google

Мороженые канелоны земляничные. Издави на блюдѣ два фунта земляницы самой спѣлой и полфунта красной смородины, влей безъ четверти бутылку воды, всыпь фунтъ толченаго сахару; дай всему полчаса стоять, послѣ протри сквозь сито въ мороженицу и заморозь. Мороженое это перетри ложкою, чтобъ сдѣлалось какъ тѣсто, положи въ четвероугольныя формы, поставь въ толченой и съ солью смѣшанной ледъ; двигай формы взадъ и впередъ, чтобы опять замерзло. Когда подавать, выпрокинь на блюдо, а естьли не выходитъ, обмочи дно формы въ теплую воду.

Мороженые канелоны кофейные. См. Кофе.

Мороженые канелоны малинные. Оные тѣмъ же образомъ дѣлаются, какъ земляничные. Смотри выше.

Мороженые канелоны персиковые. Раздави рукою дюжину крупныхъ персиковъ, самыхъ спѣлыхъ, и разведи водою, чтобъ было мѣрою на четыре канелонныхъ формы; прибавь фунтъ сахару, и дай всему мокнуть около двухъ часовъ; по томъ пропусти сквозь сито, подавливая персики, а не протирая оныхъ; сокъ положи въ мороженицу и заморозь по обыкновенію. Перетри замороженое и разложивъ въ шесть конелонныхъ формъ, обверни оные бумагою, поставь на толченой и съ солью смѣшанной ледъ въ посудинѣ, имѣющей во днѣ скважены, чтобъ вода не собиралась. Подавая выпрокинь канелоны изъ формъ на блюдо.

Мороженые канелоны сливочные. Ежели хочешь сдѣлать шесть канелоновъ, наполни хорошими сливками только четыре формы. Сей размѣръ наблюдается для того, чтобы лишняго не сдѣлать; ибо мороженое замерзая, прибавляется количествомъ. Вылей сливки въ кострюлю, и вари, пока два раза вскипятъ; а снявъ съ огня, положи довольно сахару, немного воды помаранцовыхъ цвѣтовъ, и обтертой съ лимону корки; дай сему настаиваться часъ, а по томъ процѣдивъ сквозь сито въ мороженицу, заморозь. Мороженое это перетри ложкою,

Digitized by Google

кою, склади въ формы. Впрочемъ поступай по вышеписанному.

Мороженые канелоны шоколадные. Къ сдѣланію шести канелоновъ отмѣряй четыре канелонныхъ формы сливокъ; выложи въ кострюлю и дай одинъ разъ вскипѣть; прибавь въ сливки довольно толченаго сахару; шоколаду тертаго свари по обыкновенію, какъ бы пить, но гуще; сваренной шоколадъ подбей шестью яичными желтками, смѣшай гораздо съ сливками, приставь на огонь, и безпрестанно мѣшая, дай вскипѣть. Пропусти сквозь сито въ мороженицу и заморозь. Послѣ это мороженое перетри, разложи въ формы, оберни въ бумагу; а впрочемъ поступай по вышесказанному о канелонахъ персиковыхъ.

Мороженые сыры.

Мороженой сыръ изъ сливокъ. Возьми бутылку густыхъ сливокъ, но такихъ, чтобъ при варенiи не скислись; приставь на огонь и дай вскипѣть два раза; а снявъ съ огня, разбей четыре желтка яичныхъ свѣжихъ, положи въ сливки и перемѣщай. Возьми большой лимонъ, оботри съ него цедру на полфунта сахару, положи сахаръ въ сливки, приставь опять на огонь, и безпрестанно мѣшая, дай вскипѣть разъ пять или шесть. Положи туда же ложку воды померанцовыхъ цвѣтовъ, или розовой, и процѣди сквозь сито. Можно прибавить къ сему немного сладкаго миндалю толченаго и немного вареныхъ въ сахарѣ померанцовыхъ цвѣтовъ. Сложи въ мороженицу и заморозь. Когда замерзнетъ, разотри ложкою, и выложивъ въ сырную жестяную форму, поставь въ толченой и съ солью смѣшанной ледъ, чтобъ опять замерзло. Предъ подаванiемъ обмочи дно формы въ горячую воду, опрокинь форму на блюдо и вытолкни сыръ.

Или таковымъ образомъ: возьми три бутылки молока и бутылку сливокъ; прибавь приличную мѣру сахару и корки, обрѣзанные съ двухъ лимоновъ; вари,

пока

пока начнетъ сгущаться. Вылей тогда на серебряное, или жестяное блюдо; а когда станешъ остывать, сложи въ мороженицу и заморозь; а впрочемъ поступай по вышеписанному. — Можно въ сыры сіи по временамъ года употребляя ягоды, протирать ихъ сквозь сито и подбавлять въ молоко.

Мороженой сыръ земляничной. Смотри въ статьѣ *Земляница* Земляничной творогъ мороженой.

Мороженой сыръ кофейной. Смотри въ статьѣ Кофе Творогъ кофейной мороженой.

Мороженой сыръ малинной. Смотри въ статьѣ *Малина.*

Мороженой сыръ фисташечной. На бутылку сливокъ возьми полфунта ядеръ фисташечныхъ, обвари оные, и очистивъ очень мягко столки, а столча протри нѣсколько разъ сквозь сито. Взвари сливки, разведи въ нихъ столченыя ядра, и приставивъ на огонь, дай раза три или четыре вскипѣть, мѣшая при томъ безпрестанно. По томъ положи полфунта сахару и ложку воды помаранцовыхъ цвѣтовъ. Когда сахаръ разойдется, выложи въ форму и заморозь; а впрочемъ поступай по вышесказанному.

Мороженой сыръ Шантильской. На бутылку хорошихъ сливокъ положи ложку помаранцовой воды и взбей сливки въ пѣну; на полфунта сахару оботри корку съ свѣжаго лимону, посуши сахаръ, и столокши просѣй сквозь сито; смѣшай съ сливками, дай нѣсколько постоять, чтобъ сахаръ разшелся. Впрочемъ съ замораживаніемъ и прочимъ поступай по вышесказанному.

Мороженой сыръ шоколадной. Возьми полфунта хорошаго шоколаду, положи въ штофъ воды, или меньше, чтобъ не разжидить, и развари, приставивъ на огонь, при чемъ безпрестанно мѣшай лопаткою. Когда шоколадъ распустится и будетъ густотою противъ бульёну, подбей въ него шесть яичныхъ желтковъ.

Взва-

Digitized by Google

Взвари особливо бутылку сливокъ, съ 6 4 золотниками сахару, влей въ шоколадъ, и вымѣшай, державъ на огнѣ; когда немного огустѣетъ, складывай въ мороженицу; а заморозивъ разотри, и выклавъ въ сырную форму, поступай по вышесказанному.

Мороженой сыръ Шуазской. Вскипяти полторы бутылки сливокъ, а по томъ положи въ нихъ полфунта сахару и зестъ, обрѣзанной съ одного свѣжаго лимону; приставь опять на огонь, и вари, безпрестанно мѣшая, пока укипитъ треть; тогда положи четыре яичныхъ желтка, разбитыхъ съ малымъ количествомъ сливокъ; опять приставь на огонь, мѣшая, пока начнетъ сгущаться. Сними въ тотъ же часъ съ огня, не оставляя мѣшать, какъ поостынетъ. Въ это время положи ложекъ шесть мармеладу малиноваго, или инаго ягоднику, разведи ложкою, пропусти сквозь сито; впрочемъ во всемъ по вышесказанному объ сырѣ сливочномъ.

МОРОШКА. Смотри въ статьѣ *Варенїе Закусокъ.*

МОРСЕЛИ. Смотри въ статьѣ *Конфекты Сухїе.*

МОРТАДЕЛЬ. (С. *Повар.*) Такъ называются большїя калбасы, привозимыя изъ Болонїи, что въ Италїи; очень вкусныя, и въ которыхъ кладется много перцу. Называютъ ихъ инако *Мутарделъ.*

МУРЕНА. С. (*Повар.*) Рыба морская, которую привозятъ изъ Марка-Брандебургскаго и Померанїи маринированную; но оная долго лежать не можетъ, и даже самое маринированїе не сообщаетъ ей прочности.

МУШЕЛИ. Смотри. *Раковины рѣчныя.*

МУШКАТНОЙ ОРѢХЪ. (С. *Повар.*) Плодъ дерева, растущаго въ Индїи, на островѣ Бандѣ; вкусу и запаху ароматнаго и очень пріятнаго. Употребляютъ оной въ поварнѣ для приправъ кушанья, а особливо рыбнаго. Утверждаютъ, что оной весьма исправляетъ сырость рыбъ. Доброта мушкатныхъ орѣховъ узнается по тяжеловѣсности и запаху сильному. — Дистиллаторы употребляютъ оной въ дѣланїе водокъ. См. *Водки.*

За-

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Мушкатной орѣхъ составляетъ приправу горячащую слегка, щекотящую и по тому полезную для желудка въ способствованіи пищеваренію. Однакожъ польза сія содержится только въ умѣренномъ употребленіи.

МУШКАТНОЙ ЦВѢТЪ. (С. *Повар.*, *Дистил.* и *Канд.*) Это собственно не цвѣтъ, но кожа внутренняя мушкатнаго орѣха, лежащая на самомъ ядрѣ, которые привозятъ подъ названіемъ мушкатныхъ орѣховъ. Запахъ сей еще сильнѣе и пріятнѣе орѣха самаго. Долженъ этотъ мушкатной цвѣтъ свѣжій быть тяжеловѣсенъ, темнокрасенъ и лосковатъ. Въ поварнѣ и у кондитеровъ употребляется оной въ разныя приправы; а дистиллаторы приготовляютъ изъ него особливую водку (см. *Водка*), и употребляютъ въ другія подмѣси. Свойство его одинакое съ мушкатнымъ орѣхомъ.

МѢЛОЧЬ. (С. *Повар.*) Подъ названіемъ этимъ разумѣютъ въ поварнѣ обрѣзки мясъ, также печенки, горла, концы птичьихъ крылъ и прочее, изъ которыхъ дѣлаютъ рагу и фрикасе.

Мѣлочь крошеная. Возьми говяжью небную часть, сваривъ слупи съ ней первую кожу; разрѣжь въ малыя полосочки; жарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, съ цибулею, петрушкою, печерицами крошеными; приправь жюсомъ и увари. Сними жиръ и огусти кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ.

Мѣлочь по Королевски. Свари свиныхъ ушей въ бульйонѣ; когда остынутъ, скроши ихъ въ полоски самыя дробныя. Прижарь въ маслѣ коровьемъ луковицъ, кружками изрѣзанныхъ. Положи туда же скрошенныя уши, по томъ смочи кулисомъ и малою долею жюсу; дай вскипѣть нѣсколько разъ, и предъ подаваніемъ приправь немного горчицею. Подавай, наложивъ сверху корокъ бѣлаго хлѣба, поджаренныхъ въ маслѣ. Дно блюда

Digitized by Google

на также должно укласть таковымъ же хлѣбомъ, и на оной выложить мѣлочь.

МЯСА. (С. *Повар.*) Здѣсь предлагается не исчисленіе родовъ мясъ, употребляемыхъ въ поварнѣ, кои въ семъ Словарѣ подъ названіемъ каждаго подробно описаны; но объ томъ, какъ съ оными въ поварнѣ обходиться; какъ то усмотримъ изъ нижеслѣдующаго.

О замореніи мясъ.

Рыбы бываютъ тѣмъ вкуснѣе, чѣмъ скорѣе по изловленіи попадутъ въ вареніе или иное приготовленіе; съ мясомъ же животныхъ сухопутныхъ совсѣмъ иное обстоятельство: чтобъ было оное мягче въ варенiи или жареніи, не должно оное по убоѣ или застрѣлянiи употреблять свѣжее, но давъ нѣсколько времени повиснѣть или полежать: это называется *мортифицированіе* или замореніе мясъ; правильнѣе бы назвать это *лозавяленіемъ*.

Не всѣ роды мясъ требуютъ одинакаго времени къ заморенію своему. Въ разсужденіи всякаго мяса должно главнѣйше взирать на возрастъ животныхъ и годовое время, когда оныя къ поваренному употребленію назначаются. Въ разсужденіи годоваго времени слѣдующая таблица можетъ примѣрно служить указателемъ, сколько сырое мясо на воздухѣ безъ поврежденія пробыть можетъ:

	Лѣтомъ.	*Зимою.*
Лосина, или дикой козы мясо	4 *дни.*	8 *дней.*
Свинина дикая	6	15
Заяцъ	3	6
Фазанъ	4	10
Тетеревъ березовой	4	10
Тетеревъ глухой	6	14
Рябецъ	2	6 — 8
Говядина и свинина	3	6
Баранина	2	2

Те-

Digitized by Google

	Лѣтомъ.	Зимою.
Телятина и ягнятина -	2 дни	4 дни.
Индѣйка и гусь -	4	8
Каплунъ. - -	3	6
Старая курица. -	3	6
Цыпленокъ и голубенокъ. -	2	4

Не должно таблицу сію считать за точную: ибо какъ лѣтомъ, такъ и зимою случается воздухъ, или погода иногда теплѣе, иногда холоднѣе, и отъ того зависитъ показаніе настоящаго степени къ заморенію мясъ. Но хотябъ надворный воздухъ имѣлъ ту или иную степень, то внутреннїй воздухъ въ домѣ, или той части онаго, гдѣ виситъ мясо, очень съ первымъ можетъ быть не сходенъ. Надежднѣе можно достигнуть въ этомъ чрезъ термометръ, и по оному изслѣдовать состоянїе воздушной теплоты или холоду, по степенямъ которыхъ можно сочинить вѣрнѣйшую табель. Надобно обществу ожидать, что кто нибудь изъ испытателей естества постарается сдѣлать наблюденїя по термометру о точномъ степени сего заморенїя мясъ.

Пока еще будетъ недоставать таковаго наблюденїя, не должно лѣтомъ вывѣшивать мясо къ заморенію на столько, чтобъ началась вонь, означающая загнитїе онаго. Предосторожность сїя въ особливости нужна въ разсужденїи мясъ молодыхъ животныхъ, кои отъ воздуха въ теплотѣ скорѣе затлѣваютъ, нежели мясо старыхъ животныхъ: баранья задняя нога, напримѣръ, требуетъ вчетверо больше времени, нежели четвертина ягненка, а по тому; кромѣ заморенїя бараньей ноги, должно оную еще колотить, естьли желать, чтобъ была оная въ жаренїи мягче; чѣмъ моложе по сему мясо животнаго, тѣмъ меньше времени требуетъ оное къ заморенію. Когда по сему въ таблицѣ просто сказано лосиное мясо; но между онымъ должно полагать великое различїе: ибо молодой лось и лосиной

те-

Digitized by Google

теленокъ также составляютъ лосиное мясо; но къ замореню оныхъ лѣтомъ не нужно четырехъ дней. Равнымъ образомъ мясо двухлѣтней лосихи не требуетъ столько времени, какъ мясо лося шестнатцатилѣтняго. Въ таковомъ содержаніи должно разумѣть таблицу эту и въ отношеніи къ другимъ родамъ мясъ.

Когда мясо замариваетсѧ въ зимнее время, не должно простирать сего до того, чтобъ мясо высохло, потому что хотябъ оное не провоняло, но можетъ высыхая утратить свою силу. Съ замороживаніемъ мяса равное обстоятельство; ибо морозъ отнимаетъ у него не токмо всю силу, но и вкусъ. — Еще надлежитъ вѣдать, что жиръ въ мясѣ бывъ мягче, гораздо скорѣе мяса въ гнилость приходитъ; почему и для жирнаго мяса потребно меньше времени къ замореню, нежели для худощаваго.

Что же выше сказано, что въ разсужденіи замариваемаго мяса должно остерегаться, чтобъ не перешло оное въ загнитіе: то хотя въ холодное время гнилости не скоро опасаться должно, но надлежитъ остерегаться, чтобъ мясо не залежалось, или, какъ говорится, не вывѣтрѣло. Этотъ застарѣлый или вывѣтрѣлый вкусъ, въ нѣкоторыхъ пріуготовленіяхъ, а особливо телятины, очень бываетъ ощутителенъ. Въ дичинѣ все это терпится и вывѣтреніе больше извинительно, нежели въ мясѣ домовыхъ животныхъ. Самыми кислыми соусами едва таковый вывѣтрѣлый вкусъ закрыть можно.

Крюки, на которыхъ вѣшаютъ замариваемое мясо, вмазываются въ погребахъ, или прицѣпляются къ протянутой веревкѣ на блокахъ, чтобъ повѣшенное мясо приподнимать и опускать можно было. Однако это больше дѣлается въ предосторожность отъ кошекъ и мышей, чтобъ онѣ къ мясу дойти и онаго объѣдать не могли.

Digitized by Google

Моченїе сырого мяса съ водѣ.

Сырое мясо послѣ замореніа еще вымачивается, т. е. кладется въ посудину, наливается водою, или кладется въ налитую воду, и въ оной нѣсколько времени до варенїя оставляется; обыкновенно таковое мясо бываетъ уже разрѣзано въ надлежащїе куски. Не мѣшаетъ, чтобъ мясо совсѣмъ погружено было въ водѣ.

Годовое время должно назначать, больше или меньше мясо мочить надлежитъ. Въ холодную погоду должно мясо, которое варить на другой день, еще съ вечера класть въ воду; въ теплое же время только съ утра въ тотъ самый день, когда его варить, часа на два. Можно также, а особливо естьли мясо очень кровяно, каковы зашейныя частии и мѣста, въ кои застрѣлена дичина, перемѣнять воду нѣсколько разъ. Когда же въ теплую лѣтнюю ночь мяса держать въ водѣ, должно смотрѣть того, чтобъ отчасти употребить самую холодную воду, частью же чтобъ и не поставить въ тепломъ покоѣ, дабы вода не промзгла. — Намѣреніе сего моченїя въ томъ, чтобъ мясо освободить отъ всякой наружной нечистоты и предуготовить оное къ мягкому уваренїю.

Различїе вскипѣнїя и варенїя.

Есть пищи, которыхъ не уваривають, но только взвариваютъ. Взвариваніе или вскипѣніе продолжается до тѣхъ только поръ, какъ пища на огнѣ вскипать начнетъ; варенїе же требуетъ продолжительнаго кипѣнїя, когда нужно имѣть пищу, уваренную мягко. — Надлежитъ это различїе замѣтить для того, что въ разныхъ мѣстахъ Слогаря сего въ предписаніяхъ къ пріуготовленїю частныхъ кушанїй говорено будетъ *дать вскипѣть*, или *увариватъ*. На примѣръ изъ рыбъ пискари только взвариваются, то есть, должно онымъ дать только одинъ разъ вскипѣть, потому что рыба сія по сложенїю своему мягка, и отъ продолжительнаго ва-

варенія совсѣмъ распадается; тожь обстоятельство со многими иными мясами. Между тѣмъ мягкая (рѣчная) и твердая (колодезная) вода дѣлаетъ въ этомъ различіе; ибо мягкая вода скорѣе въ варенїи пищу размягчаетъ, нежели твердая, а по тому въ послѣдней варивъ, потребно больше времени, или сильнѣйшій степень жару къ мягкому уваренію пищи. — Скажемъ здѣсь мимоходомъ, что цвѣтъ зеленыхъ травъ не столько теряется, когда варятся оныя въ твердой водѣ, нежели какъ то бываетъ въ мягкой. Въ водѣ мягкой можно развариться рыбу въ крошки, когда на огнѣ передержишь; въ твердой водѣ рыбу варить лучше и скорѣе.

Различіе холодной и горячей воды къ варенію.

Не все равно начинать варить пищу въ холодной или горячей водѣ, для того что, когда нѣкоторыя вещи бросить въ кипящую воду, жаръ огня ихъ не размягчитъ, но еще больше отвердитъ. На прим. стручевые плоды не размякнутъ, естьли ихъ заварить въ горячей водѣ; должно оные приставлять на огонь въ холодной водѣ: со старымъ жесткимъ мясомъ равнее обстоятельство.

Умѣренной огонь и умѣренное кипѣнїе или варенїе.

Чтобъ нѣкоторыя пищи получили настоящій вкусъ, должно варить или уваривать ихъ исподоволь на умѣренномъ огнѣ; на примѣръ, скальная рыба будетъ твердое невкусное кушанье, когда приставить оную на сильный огонь и уваривать много; когда же будетъ оная приставлена въ холодной водѣ и на самомъ умѣренномъ огнѣ взварена исподоволь, такъ чтобъ не дошла въ настоящій степень кипѣнія, будетъ мясо этой рыбы мягко, а при томъ здоровую составитъ пищу.

Желающему имѣть рыбу мягку, и при томъ извлечь изъ ней навару въ похлебку, должно начинать

Digitized by Google

варить оную въ холодной водѣ, на умѣренномъ огнѣ исподоволь, а по томъ мало по малу степень кипѣнія возвышать. Когда же взирается единственно на бульіонъ или отваръ, и желаемо изъ мяса извлечь всю силу, а на вкусъ онаго не смотрѣть, должно припустить сильнѣйшій степень жару, чрезъ что лучшіе соки изъ мяса извлекутся и сообщатся отвару.

Естьли же мясо само по себѣ склонно къ распущенію, каково въ молодыхъ животныхъ, то заваривъ оное въ кипяткѣ, на умѣренномъ огнѣ варить исподоволь. Свѣжія растѣнія наливаются горячимъ отваромъ и вдругъ приводятся въ кипѣніе, чтобъ не лишились цвѣту и вкусу; когда же варить ихъ на умѣренномъ огнѣ исподоволь, прибавляя часъ отъ часу огня, то хотя разварятся они мягко, но внутреннюю силу и наружный видъ утратятъ. Желающій совершенно сочнаго мяса, долженъ варить оное большими кусками, приставляя на огонь въ кипяткѣ; ибо, чѣмъ меньше будутъ куски мяса, тѣмъ больше извлекается изъ нихъ силы.

Упариваніе мяса.

Упариваніе мяса значитъ вареніе онаго въ закрытомъ горшкѣ, чтобъ сообщить оному совершенно сочный вкусъ; въ открытомъ горшкѣ лучшая сила мяса излетаетъ парами. Употребляютъ къ сему глиняные горшки съ ножками, или безъ оныхъ; въ послѣднемъ случаѣ ставятъ ихъ на желѣзномъ треножникѣ. Подъ таковое упариваніе лучше всего употреблять угольный жаръ, чтобъ былъ оный умѣренъ, и чтобы мало по малу можно было привести оный въ сильнѣйшую степень, дабы мясо не обезсилѣло. Служатъ къ сему такъ же мѣдныя внутри чисто вылуженныя кострюли; однакожъ глиняныя лучше для здоровья и прочнѣе, когда только оныя оплести снаружи желѣзною проволокою подобіемъ сѣтки. Просмотри статьи *а ла брезъ* и *а ла добъ*.

Мас-

Масло и соль нужны къ варенію.

Безъ масла и соли не можемъ мы нашихъ пищъ учинить вкусными, а служатъ оныя къ размягченію пищи въ варенїи. Само по себѣ разумѣется, что жирное мясо не требуетъ въ варенїи подбавки коровьяго масла.

Въ разсужденїи огородныхъ растѣнїй нужна та предосторожность, чтобъ масло коровье класть не прежде, какъ оныя на огнѣ уже вскипятъ, или закипать начнутъ; потому что, когда масло рано проникнетъ въ промѣжки растѣнїя, не можетъ оное мягко увариться; сїе въ особливости нужно замѣчать о рѣпахъ, кои никогда не уварятся, естьли масло положено будетъ прежде вскипѣнїя оныхъ.

Чѣмъ жирнѣе мясо, тѣмъ больше должно класть соли, и чрезъ то отнять противный его вкусъ. Дичина требуетъ соли только въ половину предъ домашнимъ мясомъ; ибо отъ натуры содержитъ въ себѣ больше соленыхъ частицъ; оная совсѣмъ будетъ пересолена, когда положить въ нее столько соли, сколько кладется въ домашнее мясо.

Когда идетъ дѣло до сбереженїя красиваго цвѣту огородныхъ растѣнїй, на примѣръ: зеленой капусты, зеленыхъ бобовъ Турецкихъ и прочая, должно положивъ ихъ въ воду, класть соль и вмѣстѣ взварить; естьли соль положена будетъ позже, зелень огородныхъ растѣнїй пропадетъ и останется очень блѣдна. Надобно стараться, чтобъ видъ пищи былъ не менѣе пріятенъ, какъ и вкусъ оной.

Просмотри статьи *Жареное* и *Поваренное приготовленїе.*

Мяса солить.

На сто фунтовъ мяса полагается сушеной соли четыре фунта и шестьдесятъ шесть золотниковъ, селитры мѣлко столченой 24 золотника, или, что все

Digitized by Google

равно, на двѣнатцать фунтовъ мяса класть соли пятдесятъ четыре золотника, селитры три золотника. Мясо не мывъ выперетъ до суха полотенцемъ, отдѣлить отъ частей большія кости, кои препятствуютъ прочному лежанію соленыхъ мясъ: ибо около оныхъ начинается ржавчина; и по томъ натирать солью, смѣшанною съ селитрою. Мяса укладывать въ кадку, пересыпая слои солью, и наложить гнетъ. Естьли мясо не даетъ само собою разсолу, взварить штофъ воды, разсолить и вылить въ кадку. — Впрочемъ о соленіи мясъ смотри въ статьяхъ *Ветчину* и *Говядину солить*.

Н.

НАЛИВКИ. (С. *Дистил.*) Нѣтъ затрудненія составить вкусную и здоровую наливку, употребивъ къ тому хорошія виноградныя вина и водку; несравненно труднѣе довести къ сему простое хлѣбное вино, чтобъ противный онаго вкусъ въ наливкѣ былъ не ощутителенъ, а при томъ бы и не вредилъ здоровью. Въ статьѣ *Водка* писано уже, какимъ образомъ удобрять хлѣбное вино, и какъ выгонять оное изъ овощей: сіе овощное вино лучше прочихъ къ дѣланію наливокъ. Можно также употреблять и поддѣльную Французскую водку, о которой писано въ особливой статьѣ *Водку Французскую поддѣлывать*.

Здѣсь предложимъ еще одинъ способъ, по которому изъ хлѣбнаго вина противный вкусъ совсѣмъ истребляется.

Способъ исправленія хлѣбнаго вина для наливокъ.

Обыкновеннымъ образомъ должно выгнать вино изъ овса, съ малою прибавкою пшеничнаго солоду. Естьли вино это выдетъ не довольно крѣпко, должно изъ онаго

го

Digitized by Google

го же передвоить водки и съ виномъ смѣшать. Крѣпость этой смѣси должна быть умѣренная, по тому что спиртъ къ дѣланію наливокъ не способенъ: ибо учиняетъ ратафію, а не наливку.

Въ гнаніи всякаго вина должно имѣть ту предосторожность, чтобъ вычищать тщательно посуду, за тѣмъ что никакой хлѣбъ не столько наклоненъ къ пригоранію, какъ овесъ; отъ чего сообщается и вину противный вкусъ пригари, котораго ничѣмъ истребить не можно.

По смѣшаніи овсянаго вина съ водкою въ надлежащую степень крѣпости, должно запастись травою *щавелемъ*, устарѣлою уже, когда листы и стволы онаго сдѣлаются тверды и къ употребленію въ пищу не способны. Траву съ стволами завялить, скрошить крупно, наполнить половину ведерной бутыли и налить упомянутымъ виномъ; поставить на солнцѣ, или въ въ теплое мѣсто. Мѣра настоянія показывается цвѣтомъ и запахомъ: когда вино получитъ цвѣтъ желтоватый и будетъ имѣть запахъ Французской водки, можно оное слить изъ бутыли, и употреблять къ дѣланію наливокъ по нижеслѣдующему предписанію.

Всеобщія правила къ дѣланію наливокъ.

Какъ наливать наливки подправленнымъ щавелевымъ виномъ? Ягоды, какія угодно, перебрать, загнившія выкинуть, ополоснуть водою и дать онымъ осякнуть. Должно, чтобъ ягоды сіи были очень спѣлыя. Наполнить ягодами бутыль какой угодно мѣры по самое горло, и поставить на солнцѣ, но лучше въ тепломъ заслоненномъ отъ солнца мѣстѣ. Когда вино извлечетъ въ себя сокъ изъ ягодъ, накласть въ другую бутыль того же роду ягодъ, и сцѣдивъ наливку изъ первой бутыли, влить на вторыя ягоды. Послѣ чего бутыль отнести въ погребъ и оставить. Наливкѣ этой надлежитъ всегда стоять на ягодахъ; а къ употребленію вынимать по нѣскольку бутылокъ, и тогда уже

Digitized by Google

подслащивать, естьли угодно. Но естьли наливки сего роду, по настоянiи сливать и подслащивать; оныя окисаютъ, а особливо когда съ сахаромъ будутъ подвариваемыя. — Есть плоды кислые, или весьма густосочные, которые не требуютъ въ разсужденiи наливокъ втораго наливанiя на другiя ягоды; таковы: вишни, каманика, тернъ и черная смородина. — Плоды, имѣющiе въ себѣ ароматныя ядра въ косточкахъ, должно отчасти толочь, чтобъ косточки разбить.

Какъ наливать наливки цѣльными виноградными винами? Естьли употребляются къ сему кисловатыя крѣпкiя вина, на примѣръ старое Французское, всегда должно оныя смѣшивать съ Французскою водкою, полагая три штофа вина и четвертой водки. Впрочемъ безъ подмѣси водки, по естественной кислотѣ ягодъ и вина, наливки сiи прочны быть не могутъ, но вскорѣ окисаютъ, а особливо передержанныя на ягодахъ, или подслащенныя. Таковыя на солнцѣ должно держать съ осторожностiю, чтобъ изъ наливки не вышелъ уксусъ; что всего скорѣе случается съ наливанiемъ на крыжовникъ, земляницу и малину. Естьли не усмотришь и фирментацiя произойдетъ сильна, то уже никакое подслащиванiе наливку исправить не можетъ, а послужитъ еще къ множайшему кисѣнiю.

Наливанiе крѣпкими сладкими винами, каковы Мадера и другiя Португальскiя, несравненно лучше; не требуется къ сему подбавки Французской водки. Наливши какимъ нибудь изъ сихъ винъ ягоды, должно оставить бутыли въ погребѣ, и наливки съ ягодъ не сцѣживать; но къ употребленiю вынимать по нѣскольку бутылокъ, и такъ тратить, пока вся сойдетъ. На оставшiя ягоды налить тѣмъ же виномъ, каковое употреблено сперва; выдетъ довольно хорошая наливка. Наливанiе сладкими крѣпкими винами имѣетъ и ту выгоду, что подслащиванiе для наливки изъ нихъ не нужно; онѣ имѣютъ естественную несравненно прiятнѣйшую сладость.

Какъ

Digitized by Google

Какъ наливать наливки на варенье? Употребляется къ сему на фунтъ ягодъ, какихъ угодно, фунтъ сахару, и варится по обыкновенію, кромѣ того, что гораздо жиже, и меньше уваривается, нежели какъ поступаютъ съ закусками. По свареніи, когда остынетъ, варенье складывается въ большую стеклянную банку, и наливается Французскимъ старымъ виномъ, съ примѣсью хорошей Французской водки; именно: на четыре фунта сахару, свареннаго съ четырью фунтами ягодъ, кладется 8 ординарныхъ бутылокъ вина и штофъ водки. Наливши размѣшать ложкою, банку завязать оную и поставить на солнцѣ, или лучше въ тепломъ мѣстѣ въ застѣнь; держать сію настойку, въ разсужденіи свойства ягодъ, отъ четырехъ до семи дней, ежедневно взмѣшивая ложкою. Малина, земляница, крыжовникъ не требуютъ больше трехъ или четырехъ дней къ таковой настойкѣ; прочія ягоды могутъ стоять недѣлю. По настояніи въ послѣднія сутки взмѣшивать не надобно, но дать гущѣ осѣсть на дно. Чистое слить въ другую банку, чтобъ еще отлегло, и не попало бы гущи въ бутылки; что много отнимаетъ доброты у наливки. Остающаяся гуща не пропадаетъ: оная идетъ въ дѣланіе прекраснаго и остраго уксусу; о чемъ писано будетъ въ статьѣ *Уксусъ*. Когда въ другой банкѣ наливка отстоится, процѣдить оную; а не худо пропустить и сквозь хлопчатую бумагу. Наконецъ сложить въ бутылки, крѣпко закупорить, засмолить и содержать въ погребѣ въ пескѣ тѣмъ же образомъ, какъ содержутъ бутылочныя вина.

Доброта и преимущество предъ другими способами наливокъ сихъ, на варенье наливаемыхъ, состоитъ въ томъ, что имѣютъ онѣ отмѣнный вкусъ, удерживаютъ запахъ плода, который употребленъ, и не токмо отъ времени не портятся, но еще удабриваются, не бывъ никогда подвержены окисанію. Доброта сія столь-

Digitized by Google

ко умножается отъ времени, что многія сего роду наливки, имѣющія бѣловатый и желтый цвѣтъ, могутъ сочтены быть за Италіанскія вина. Таковы: дулевка, бѣлая смородина и яблочникъ; поелику плоды сіи не имѣютъ въ себѣ сильнаго ароматнаго, нѣкоторымъ ягодамъ свойственнаго запаху: то вкусъ застарѣлой наливки даже великаго знатока можетъ обмануть. Различіе вкусовъ можно произвесть смѣсью для варенія дуль съ яблоками, или смородины съ дулями, и такъ далѣе.

По сдѣланіи всеобщаго предписанія къ дѣланію наливокъ, приступимъ къ показанію нѣкоторыхъ особливыхъ производствъ, наблюдаемыхъ въ разсужденіи каждыхъ ягодъ и плодовъ.

Наливки разныя.

Частныя объ оныхъ предписанія.

Наливка Вишневка. Взять самыхъ спѣлыхъ вишенъ, вычистить изъ нихъ косточки, мясо положить въ чистой полотняной мѣшокъ, и сокъ въ стану весь выдавить. Сокъ этотъ смѣшать по поламъ съ Французскою водкою, косточки столокши туда же положить. На всякой штофъ прибавить по золотнику толченой корицы. Дать стоять шесть недѣль, ежедневно взбалтывая; по томъ, когда отсядетъ гуща, чистое слить и подварить съ сахаромъ.

Или: спѣлыхъ вишенъ безъ хвостиковъ насыпать боченокъ не очень полнъ, налить поправленнымъ хлѣбнымъ виномъ и оставить стоять мѣсяцъ. По прошествіи сего времени отвѣдать, и естьли нѣтъ еще настоящаго вкусу, оставить на двѣ недѣли. Лѣтомъ должно стоять боченку въ холодномъ мѣстѣ, а зимою тамъ, гдѣ не мерзнетъ.

Наливка вишневка изъ морсу. Взять четыре штофа вишеннаго морсу, варить оной на жаровнѣ, чтобъ вскипѣлъ раза четыре; пѣну снимать, положить сахару

ру два фунта или больше, и вскипѣтить съ сахаромъ два раза. Въ эту мѣру положить штофъ домашней персиковой сладкой водки; сложить въ горшокъ, накрыть, и обмазавъ крышку тѣстомъ, поставить въ самой вольной духъ печной часа на два. Послѣ сего вишневка будетъ готова.

Наливка вишневка съ виноградным винолъ. Накласть въ бочку спѣлыхъ вишенъ, осчипавъ хвостики, и вынувъ изъ нихъ косточки, которыя столочь особливо. Столченыя косточки положить въ полотняной мѣшечекъ, съ прибавкою гвоздики и корицы; опустить на ниткѣ въ бочку. По томъ налить бочку полну виноградным виномъ.

Примѣчанїе. 1) Корицу въ наливку сего роду должно необходимо класть, потому что оная доставляетъ ей прочность.

2) Худое виноградное вино къ наливкѣ этой не удобно: должно оному быть цѣльному и крѣпкому. Надлежитъ также употреблять къ наливанїю небольшїе боченки, а особливо когда взято вино слабое, чтобъ скорѣе исдержался начатой боченокъ, и не могъ окиснуть.

3) Естьли сахаръ класть при самомъ наливанїи въ боченокъ, наливка выдетъ вкуснѣе, но тѣмъ меньше прочна. Лучше, кому угодно наливку эту подслащивать, производить это надъ бутылками, вынутыми на расходъ.

4) Вишневка, въ которую не кладено столченыхъ вишенныхъ косточекъ, имѣетъ вкусъ меньше пріятный. Можно поддѣлывать этотъ вкусъ, клавъ въ наливку молодыхъ весеннихъ побѣговъ съ дерева кислыхъ вишенъ, настоявъ прежде горсть оныхъ въ красномъ винѣ, съ прибавкою сахару; настаиванїю сему довольно одного дня. Отъ сего вишневка получаетъ не токмо ароматной вкусъ, но и уриногнательное дѣйствїе. Можно побѣги сїи собирая, весною сушить.

Смо-

Digitized by Google

Смотри въ статьѣ *Вишни* объ экстрактѣ къ составленію вишневки.

Наливка изюмная.

Возьми три фунта крупнаго и мясистаго изюму, осчипи вѣточки, прибавь къ сему толченой корицы по благоусмотрѣнію, налей виноградным сокомъ, или чихиремъ, взвари и сложи совсѣмъ въ боченокъ. Чрезъ двѣнатцать дней наливка сія поспѣетъ. Въ недостаткѣ чихирю можно употребить свареной медъ.

Наливка каманичная.

Возьми одну мѣру чистой пашоки и пять мѣръ самыхъ спѣлыхъ ягодъ каманики и притцать таковыхъ мѣръ вина, взвари, снимая пѣну; снявъ съ огня, остуди, процѣди, слей въ кадочку и дай перебродить. Послѣ еще разъ взвари и сложи въ боченокъ, въ которомъ наливкѣ этой должно еще разъ перебродить. Естьли броженіе само собою не произойдетъ, должно запустить ломтемъ бѣлаго хлѣба, намазаннаго дрождями.

Впрочемъ каманику наливаютъ просто поправленнымъ щавелевымъ виномъ.

Наливка клубничная.

Клубнику обобравъ съ травяныхъ чашечекъ, и очистивъ отъ листковъ, насыпать въ бутыль по самыя плеча, налить полну, смѣшавъ три части водки Французской и одну часть сладкаго вина. — *Малина* и *крыжовникъ* наливаются тѣмъ же образомъ, равно и *земляница*.

Наливка крыжовниковая.

Осчипавъ ягоды отъ стебельковъ и цвѣточныхъ листовъ, насыпать оныхъ въ бутыль по самое горло, и налить Французскою водкою, сколько войдетъ, дать стоять на солнцѣ довольное время, а по томъ слить. На тѣжъ ягоды налить крѣпкимъ Португальскимъ виномъ, дать настояться, а по слитіи смѣшать съ первою наливкою; подварить съ сахаромъ, полагая на каждую

Digitized by Google

дую бутылку толченаго сахару по полуфунту, и подварить, чтобъ вскипѣло не болѣе семи разъ, снимая пѣну. — Таковымъ образомъ можно дѣлать наливку изъ всякихъ ягодъ и плодовъ. Естьли кому угодно, можно употреблять къ сему одну водку, и въ этомъ случаѣ настаивать долѣе и одинъ только разъ.

Наливка лимонная.

На ведерной боченокъ взять десять лимоновъ, обрѣзать съ оныхъ зестъ, то есть наружную желтую кожу, и положить въ боченокъ. Мясо лимонное можно употреблять къ другимъ вещамъ. Боченокъ долженъ быть начисто выпаренъ и выкуренъ можжевельникомъ. Положить еще въ боченокъ пригоршни стружекъ лѣщиновыхъ, т. е. дерева орѣховъ лѣсныхъ; налить боченокъ старымъ виноградным виномъ, прибавивъ туда же фунтъ толченаго сахару. Сколько бутылокъ изъ боченка будетъ вынуто, столькожь надобно влить въ него добраго вина; это продолжать до тѣхъ поръ, какъ вино начнетъ терять лимонной вкусъ. Замѣчается при семъ еще:

1) Толченой сахаръ должно сперва разсыпать по поламъ въ двѣ посудины, налить виномъ и переливать изъ посуды въ посудину, пока сахаръ весь разойдется; тогда вылить оной въ боченокъ.

2) Другимъ образомъ можно лимонную наливку дѣлать по нижеслѣдующему: на ведро вина взять десять лимоновъ, три фунта сахару и шесть золотниковъ корицы. Лимоны обтереть на терку по самой бѣлокъ. Корицу столочь крупно, а сахаръ мѣлко. Все это налить виномъ въ боченкѣ, и закупоривъ оную, оставить на восемь дней.

3) Инымъ способомъ составляютъ оную тако: съ шести лимоновъ обрѣзать наружную кожицу, положить оную, скрошивъ въ кусочки, съ тремя бутылками добраго вина и растолченою корицею, въ каменную

Digitized by Google

ную чашу; поставить накрывъ на печь на ночь. Чрезъ подбавку Французской водки можно эту наливку сдѣлать крѣпче.

Налиска Малвазирная, или сходствующая къ сину Малвазирскому.

Малвазирское вино родится собственно въ Морећ, около города Малвазіи, и есть отличное вино, но которое далѣе Италіи не отвозится. Выходитъ однако оттуда двоякое вино, одно цвѣтомъ бѣложелтое и вкусу суроватаго. Другое называютъ сладкой Малвазиръ, составляющій вареное вино. Цвѣтъ онаго золотожелтой. Это послѣднее вино рѣдко вывозится, а выдаваемое за оное, составляетъ большею частью поддѣльное изъ изюму вино. Но какъ обманъ таковой узнанъ, постарались поддѣлывать оное дома слѣдующимъ образомъ:

1) Взять сколько угодно очищеннаго меду, (см. въ началѣ статьи *Варенїе Закусокъ*, какимъ образомъ этотъ медъ очищается,) положить въ глиняной муравленой горшокъ, закрыть и замазать плотно, чтобъ паровъ выходить не могло; поставить въ котелъ, наполненный водою, на огнѣ стоящій, и варить до тѣхъ поръ, какъ патока сдѣлается подобна Прованскому маслу и пріятна вкусомъ.

2) Налить по томъ рѣчной или хорошей колодезной воды въ вылуженной котелъ, замѣшивъ палочкою, сколько вышиною воды въ котлѣ будетъ сначала. Въ эту воду положить половину вышеписаннымъ образомъ переваренной патоки, вымѣшать тщательно веселкою, чтобъ вся оная разошлась; варить на умѣренномъ огнѣ, снимая рачительно пѣну, пока дойдетъ до замѣтки, какъ вода сначала вышиною стояла; тогда котелъ снявъ съ огня, охолодить и сложить въ боченокъ, въ которомъ прежде было крѣпкое виноградное вино.

3) На три ведра сего напитку положи полторы бутылки хмѣлеваго отвару, полторы же бутылки Француз-

Digitized by Google

цузской водки, смѣшавъ съ малою долею соли виннаго камня и стаканомъ дрождей бѣлаго пива; это сообщитъ напитку крѣпость Малвазира. Отъ сего приголовку начнетъ оной такъ сильно бродить, какъ бы на огнѣ кипѣлъ.

4) Боченку, въ которомъ этотъ напитокъ, должно быть освѣщаему солнцемъ, или стоять въ тепломъ покоѣ. Когда броженіе кончится, боченокъ должно дополнить варенымъ медомъ (напиткомъ, а не патокою), которой должно имѣть къ сему въ готовности, и крѣпко заколотить трубку втулки.

5) Чрезъ три мѣсяца напитокъ этотъ поспѣваетъ, и чѣмъ долѣе стоитъ, тѣмъ прибавляется въ добротѣ своей.

6) Естьли не льзя имѣть бочки съ виноградным виномъ, можно употребить другую чистую, которую по выпареніи должно выполоскать худымъ виноградным виномъ. По нуждѣ, вмѣсто Французской водки, можно употребить хлѣбную, изъ пшеницы выгнанную.

Наливка малиновка.

Изъ малины выдавить сокъ сквозь полотенцо, или сито; чистой сокъ сложить въ бутыль, бросить въ оной по величинѣ бутыли нѣсколько кусковъ сахару, и накрыть бумагою, обвернувъ оную около горла, не затыкая пробкою. Оставить бутыль дней пять или шесть на солнцѣ; естьли же случится мрачная погода, поставить къ печи, но не очень близко, чтобъ сокъ не скисъ. Въ теченіи сихъ шести дней должно сокъ ежедневно процѣживать сквозь сито и всякой разъ прибавлять по два кусочка сахару. Послѣ сего бутыль составить съ солнца въ холодное мѣсто, и чрезъ каждые два дни процѣживать сквозь сито, пока совсѣмъ очистится и не замѣтно въ немъ будетъ броженія; что чрезъ три недѣли совершается. По исходѣ сего времени закупорить бутыль и хранить въ погребѣ.

На-

Digitized by Google

Надобно всячески стараться, чтобъ этотъ пріятной напитокъ не окисъ. Сахару кладется въ него столько, какъ угодно кому имѣть оной сладокъ.

Впрочемъ малину можно наливать всѣми способами, упомянутыми во всеобщихъ правилахъ сначала.

Наливка розовая.

Взять полфунта сахару, разварить изъ онаго не очень густой сыропъ; положить въ него фунтъ розовыхъ цвѣтовъ, и варить, пока сыропъ сгустѣетъ: выдавить въ него сокъ изъ одного лимону, и давъ вскипѣть два раза, остудить и развести полштофомъ Французской водки и полштофомъ Португальскаго вина; сложить все въ банку и настаивать, пока получитъ цвѣтъ: тогда процѣдить и разложить въ бутылки.

Естьли наливать розовку по сказанному во всеобщихъ правилахъ, надобно въ нее подбавлять по немногу красной смородины для цвѣту, потому что розовыхъ цвѣтовъ листы сами по себѣ наливку не подцвѣчиваютъ.

Наливка рябиновая.

Обыкновенно на бутыль морозомъ уже убитыхъ, или свѣжихъ позапеченыхъ ягодъ рябины, по горло наполненную, наливается три части Французской водки, смѣшанной съ четвертою частью сладкаго вина. — Или просто налить поправленнымъ щавелевымъ виномъ.

Инымъ образомъ: набить боченокъ полнъ ягодами рябиновыми, и взогрѣвъ патоки, горячую влить въ боченокъ на ягоды. Чрезъ три мѣсяца получишь рябиновку. — Таковымъ образомъ можно наливать клюкву и другія ягоды. Для крѣпости, кому угодно, можно прибавлять Французской водки.

Наливка смородины красной.

Взять на фунтъ мѣлкаго сахару два фунта красной спѣлой смородины, покласть въ бутыль и поставить

Digitized by Google

вить на солнцѣ дни на три, а не болѣе какъ на четыре; послѣ чего произшедшій сокъ сложить въ бутылку, закупорить и поставить въ песокъ.

Отмѣнная наливка изъ красной смородины дѣлается таковымъ образомъ: взять самой спѣлой смородины, обобрать чисто съ вѣточекъ и свѣсить. На каждой фунтъ ягодъ, взять по фунту толченаго сахару и всыпать въ чистой боченокъ слоями, полагая слой ягодъ и слой сахару, пока боченокъ наполнишь. Влить въ него Французской водки, сколько въ боченокъ войти можетъ. Закупорить и поставить въ погребъ на три мѣсяца. Послѣ слить, а на ягоды налить отварной воды, изъ чего выдетъ другая наливка. — Можно употреблять къ сему ягоды и бѣлой смородины.

Наливка черной смородины.

Оная по причинѣ острой кислоты сихъ ягодъ наливается одною Французскою водкою.

Наливка терновка.

Приготовить бочку, бывшую съ виноградным виномъ; но естьли нѣтъ таковой, надобно вычистить тщательно другую. Сдѣлать въ оной втулку попространнѣе, чтобъ свободно можно было класть рукою терновыя ягоды и вымѣшивать. Предъ гвоздемъ, въ которой цѣдятъ, изнутри прибиваютъ плетушку изъ прутиковъ, чтобъ ягоды при цѣженіи не проскакивали и гвоздя не затыкали. Съ таковою предосторожностію наливка сцѣживается чисто до послѣдней капли. Бочка, единожды къ сему употребленная, годна будетъ навсегда для той же наливки. Оная въ ней держится лучше, и бываетъ вкуснѣе, нежели въ бочкѣ свѣжей. Какъ скоро наливка выдетъ вся, бочку должно опрокинуть, ягоды изъ ней вытресть, бочку высушить, а по высушеніи втулку плотно заколотивъ, оставить до другаго наливанія; но тогда смотрѣть, нѣтъ ли въ ней плѣсни или затхлости.

Digitized by Google

Надобно запастись довольнымъ количествомъ терновыхъ ягодъ, на каждую Шампанскую бутылку вина считая ягодъ по полугарнцу. Естьли ягодъ будетъ мало, наливка выдетъ не цвѣтна и не вкусна; излишество же ягодъ сдѣлаетъ наливку непрїятною и нездоровою, а при томъ мало сойдетъ наливки.

Тернъ собирать не должно рано, но совершенно спѣлой, и когда уже начнетъ оной вянуть. Недоспѣлой сообщаетъ суровость наливкѣ, которая при томъ выходитъ блѣдна. Лучше давать терну переспѣвать.

Перепускать зрѣлость терну на деревѣ такжде не хорошо: ибо много ягодъ, опадая на землю, согниваетъ, а оставшїяся теряютъ сочность: слѣдственно не сообщаютъ наливкѣ прїятности, и при томъ много вина пропадаетъ. Сверхъ сего засохшаго терну въ наливку требуется множайшее количество.

Гдѣ терну не можно вдругъ собрать къ наполненію бочки, а принуждено получать оной изъ разныхъ мѣстъ, должно смотрѣть, чтобъ не было ягодъ плѣсневѣлыхъ. Надобно оной въ застѣнї разсыпать тонкимъ слоемъ и почасту ворочать въ предосторожность отъ загниванія, затхлости и плѣсни. Естьли же ягоды разсыпать на открытомъ воздухѣ, оныя высохнутъ. — Сушеной тернъ къ намѣренію сему не удобенъ и доставляетъ наливку меньше вкусную.

По собранїи довольнаго количества терну, три части онаго перетолочь въ чистой деревянной ступѣ деревяннымъ пестомъ, чтобъ косточки разбились. Остальную часть истолочь, и смѣшавъ съ перетолченными, класть въ бочку; а по томъ налить виноградным, или поправленнымъ щавелевымъ горячимъ виномъ. Вымѣшавъ деревяннымъ весломъ, отвѣдать, довольно ли слышанъ вкусъ ядеръ терновыхъ. Всего количества ягодъ не должно переталкивать, для того что ягоды сядутъ крицею, и вино въ нихъ довольно проникать

кать не можетъ, да и цвѣтъ наливки отъ цѣлыхъ ягодъ выходитъ гуще.

Естьли полнаго количества ягодъ вдругъ въ бочку собрать и положить не можно, опасно добавлять, спустивъ день, или больше; ягоды, въ бочку положенныя, должно тотчасъ наливать виномъ, инако придутъ онѣ въ кисѣнїе. Къ наливанїю таковому всѣхъ способнѣе Французское вино. Красное густое вино не годится по своей суровости.

Сахару въ наливку эту не употребляется, потому что наливка сїя отъ того дѣлается невкусною и нездоровою. Ягоды терновыя имѣютъ естественную сладость.

Сначала бочку не должно наливать виномъ полну, для того что наливку эту ежедневно должно взмѣшивать весломъ и взворачивать на днѣ садящуюся гущу. Это вымѣшиванїе продолжать двѣ недѣли; по томъ бочку дополнить и оставить стоять на нѣсколько дней. Наливка сначала отъ частаго взмѣшиванїя бываетъ мутна, пока устоится.

Когда наливка сдѣлается чиста, выцѣдить изъ оной бутыль для расходу, и столько влить вновь того же вина. Сначала сцѣживаемая наливка всегда бываетъ не чиста отъ частицъ мяса и жилокъ выскакивающихъ: надобно оную процѣживать.

Наливка эта не можетъ долѣе стоять, какъ до времени, когда терновыя деревья цвѣсть начнутъ: тогда теряетъ она цвѣтъ и вкусъ свой. Въ бутылкахъ разлитая можетъ стоять долѣе. Наливка эта для людей, имѣющихъ крѣпкой желудокъ, составляетъ пріятной и прохладительной напитокъ. Съ слабымъ желудкомъ должно пить оную умѣренно. Послѣднимъ служитъ оная вмѣсто легкаго слабительнаго. — Странное свойство этой наливки, когда оная налита виноградным виномъ, то, что не приключаетъ она шумства; но еще препятствуетъ вредному дѣйствїю другихъ, въ излишествѣ употребленныхъ крѣпкихъ винъ.

Digitized by Google

Иное приготовленіе терновки.

Спѣлой тернъ позасушить въ печи на доскахъ, и послѣ столочь, чтобъ косточки разбились. Наполнить толченными этими ягодами мѣшечекъ, прибавивъ туда же толченыхъ корицы и гвоздики, два разрѣзанныхъ лимона. Опустить этотъ мѣшечекъ въ боченокъ, налитой простымъ виноградным виномъ, и прибавить сколько нужно толченаго сахару. Дать стоять двѣ недѣли, ворочая мѣшечекъ по бочкѣ палочкою ежедневно, пока довольно настоится, и получитъ цвѣтъ и вкусъ.

Наливка черемуховая.

Насыпать спѣлой черемухи въ бутыль слоями, пересыпая послойно сахаромъ, и трясти бутыль до тѣхъ поръ, какъ ягоды въ ней отмякнутъ. Налей Французскою водкою, взявъ оной три части, а четвертую сладкаго вина. — Или однимъ поправленнымъ шавелевымъ виномъ.

Изъ вышесказанныхъ предписаній можно усмотрѣть, какъ должно поступать и съ другими наливками изъ другихъ неупомянутыхъ здѣсь плодовъ, ягодъ и прочаго.

НАЛИМЪ. (С. *Повар.*) Рыба рѣчная, имѣющая тѣло бѣлое, крошащееся, вкусное; въ особливости же печенка оной считается за отличную пищу. Лучшій вкусъ имѣютъ они съ начала Октября по Февраль, когда начинаютъ метать икру, и много теряютъ своей тѣльности. Обыкновеннѣе всего употребляютъ налимовъ въ варенїе ухи обще съ ихъ печенками.

Налимъ въ кострюлѣ. По вымытіи налимовъ горячею водою, чтобы сбить съ нихъ склизь, выпотрошить, и разнявъ въ части поперегъ, положить обще съ ихъ печенками въ кострюлю въ коровье масло, до красна поджаренное, прибавить немного подпальной муки, и жарить. По томъ влить бѣлаго вина, положить

Digitized by Google

жить соли, перцу, пучокъ душистыхъ травъ, немного свѣжаго лимону и печерицъ. Когда поспѣетъ, приправить лимоннымъ сокомъ, и посылать въ кост[illegible]ѣ.

Налимъ въ мателотѣ. Оной въ пріуготовленіе это входитъ съ другими рыбами. Смотри *Мателотъ.*

Налимъ въ пирогѣ. Сдѣлай пирогъ изъ хорошаго пѣста, положи въ него одного или двухъ налимовъ средней величины и побольше налимовыхъ печенокъ; прибавь печерицъ, естьли есть, молокъ карпевыхъ, раковыхъ шеекъ, устрицъ, донушковъ артишочныхъ, соли, перцу и крошеныхъ травъ. Спеки пирогъ по обыкновенію, а по томъ приподнявъ крышку, приправь лимоннымъ сокомъ.

Налимъ въ рагу. Вычистивъ налима, обваляй въ мукѣ, и обще съ печенкою его обжарь въ маслѣ. Положи по томъ въ кострюлю съ масломъ коровьимъ, поджареннымъ до красна, анчоусомъ, на двое расплостаннымъ; приправь солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣхомъ, капорсами, сокомъ помаранцовымъ или лимоннымъ краснымъ. Вари исподоволь на маломъ огнѣ. Подавай, гарнировавъ петрушкою жареною въ маслѣ, и лимономъ, изрѣзаннымъ въ кружки.

Замѣчаніе Медицинское.

Налимы, изловленные въ рѣкахъ, чистую воду имѣющихъ, составляютъ легкую и здоровую пищу.

НАПИТКИ КРѢПКІЕ. (С. *Дистил.*) Подъ этимъ названіемъ разумѣются вообще всѣ жидкости, спиртъ имѣющія и шумство производящія, какъ то: водки, ликеры, наливки и прочія. Многія изъ оныхъ описаны въ особливыхъ статьяхъ, здѣсь же упомянемъ о тѣхъ, кои еще не описаны.

Бишофы разнаго роду. Смотри *Бишофъ.*

Вина поддѣльныя. Смотри это слово.

Водки разныя. Смотри *Водка.*

Digitized by Google

Гипокрасъ, или *кларетъ*. Родъ пряностьми подъдѣльныхъ винъ, въ которыя въ лѣтнее время подбавляютъ соку прохлаждающихъ плодовъ, какъ то: вишенъ, земляницы, смородины, малины и прочихъ. Хотя гипокрасъ и кларетъ обыкновенно считаютъ за одинъ напитокъ; но собственно названіе клареta надлежитъ тому, которой не имѣетъ въ себѣ мутности подобно иностраннымъ варенымъ винамъ, но бываетъ чистъ и свѣтлъ. Извѣстнѣйшія приготовленія оныхъ слѣдующія:

1) *Гипокрасъ*. Возьми четыре бутылки бѣлаго вина, шесть золотниковъ корицы и немного инбирю, столки дробно, также фунтъ Кенарскаго сахару. Сложи все въ бутыль, закупорь плотно и дай настаиваться семь или восемь часовъ; послѣ чего пропусти разъ шесть или больше сквозь суконной мѣшечекъ, и разливъ въ полубутылки, закупорь и храни къ употребленію.

2) Инымъ образомъ: скроши и дробно столки восмнатцать золотниковъ корицы, мушкатнаго цвѣту и гвоздики по полтора золотника, кардамону золотникъ, обрѣзанной съ свѣжихъ лимоновъ наружной желтой кожицы шесть золотниковъ; налей это четырьмя или хотя шестью бутылками добраго винограднаго вина, и дай настаиваться нѣсколько дней. Подвари по томъ немного настойки съ полфунтомъ или больше толченаго сахару, и со взбитыми въ пѣну бѣлками отъ шести или восьми яицъ. Сцѣди вино съ пряностей, положи въ эту пѣну и дай одинъ разъ вскипѣть, чтобъ соръ и нечистота вобрались въ бѣлокъ. Тогда словить оной ложкою. Процѣдить гипокрасъ сквозь суконной мѣшечекъ, и когда остынетъ, хранить въ бутылкахъ.

3) Обыкновенной неподварной гипокрасъ дѣлается таковымъ образомъ: скрошивъ шесть золотниковъ инбирю и три золотника корицы, столочь крупно; прибавить къ сему четыре золотника съ половиною

иру;

Digitized by Google

ару; положить въ полотняной мѣшечекъ, и опустивъ въ вино, дать настояться.

4) Эссенція, изъ которой можно составлять гипокрасъ во всякое время: возьми 15 золотниковъ корицы, три золотника бадьяну, два золотника гвоздики, три четверти золотника желтаго сандалу, столькожъ бѣлаго перцу; а инбирю, галгану и мушкатнаго цвѣту по полу золотнику. Столки все мягко, налей виннымъ спиртомъ столько, чтобъ спеціи покрыло, и поставь дней на восемь на солнце, или въ теплое мѣсто. По произволенію можно прибавить къ сему немного амбры. Когда этой эссенціи пустить въ штофъ вина капель десять или больше, и подсластить сахаромъ, гипокрасъ готовъ. — Винной спиртъ къ сему употребляется изъ цѣльной Французской водки, или изъ винныхъ дрождей выгнанной.

Можно эссенцію эту дѣлать и таковымъ образомъ: возьми гвоздики, корицы, мушкатнаго орѣшку и долгаго перцу по равну, столки порознь, и положивъ въ бутылку, налей водкою, закупорь, и поставивъ на горячую золу, дай настаиваться часъ. Можно жару прибавить, насыпавъ вокругъ горячихъ углей, подаль бутылки изъ опасенія, чтобъ не лопнула. Когда усмотрѣно будетъ, что водка начнетъ въ бутылкѣ закипать, должно изъ золы снять, и подсластить сахаромъ леденцомъ. Нѣсколько капель этой эссенціи сообщаютъ бутылкѣ вина отмѣнной вкусъ.

5) *Кларетъ* лучшимъ образомъ составляется такъ: возьми 12 бутылокъ вина, вари оное на угольномъ жару; а снявъ съ огня, положи въ него девять золотниковъ корицы, шесть золотниковъ мушкатнаго орѣшку, и полтора фунта сахару, все крупноватo столокши. Вымѣшай, приставь опять на огонь и дай съ этими пряностьми еще разъ вскипѣть, а по томъ остынуть. Столки гвоздики ползолотника, кардамону четыре золотника съ половиною, скроши полфунта изюму, и

Digitized by Google

все это склади въ узкой мѣшечекъ, изъ каразеи сшитой. Вылей на этотъ мѣшечекъ взвареное яицо, подавливай мѣшечекъ, пока вино остынетъ. Сложивъ въ бутыль, заткни и поставь на нѣсколько дней, пока кларетъ переберется.

Замѣчанїе. Всѣ вина, поддѣланныя пряностьми, людямъ горячаго сложенїя предосудительны; а удобны имѣющимъ холодную флегматическую кровь.

Ликеры. Смотри это слово.

Масло Венерино. Основанїе сего ликеру составляютъ сѣмяна сахарныхъ корней, полеваго тьмину и давкуса Критскаго; а подцвѣчивается оной шафраномъ. Это родъ эскюбаку, очень полезнаго для желудка. Прозванїе же оному дано отъ подцвѣчиванїя, которое учиняетъ его сходнымъ къ маслу Прованскому. Прибавляютъ въ него и мушкатнаго цвѣту. Всѣ сказанныя спецїи положить въ кубикъ, налить водкою, прибавить воды и передвоить на огнѣ по обыкновенїю. Не должно выпускать флегмы. По выдвоенїи спирту, распустить сахару горячею водою: когда сахаръ разойдется и сыропъ остынетъ, вылить оной въ выдвоенной спиртъ, и въ тожь время подцвѣтить настояннымъ шафраномъ. По вымѣшанїи пропустить сквозь цѣдильную бумагу, накрывая лейку, въ предосторожность, чтобъ спиртъ не выдыхался. Ликеръ этотъ столько же трудно очищать, какъ и эскюбакъ; почему лучше употреблять къ процѣживанїю мѣшечекъ изъ тонкаго сукна. Къ сдѣланїю десяти фунтовъ сего масла Венерина, надобно класть въ кубикъ по осми золотниковъ сѣмянъ сахарныхъ кореньевъ и тьмину, столькожъ давкуса Критскаго, два золотника мушкатнаго цвѣту. Столокши оныя, наливать десятью фунтами водки и бутылкою воды. Для сыропу шесть фунтовъ сахару и два фунта съ половиною кипящей воды. Къ подцвѣчиванїю ползолотника шафрану въ стаканъ кипящей воды; выжимать шафранъ, пока извлечется изъ него довольно крас-

Digitized by Google

краски. Оной подбавлять въ ликеръ столько, чтобъ сдѣлался цвѣтомъ какъ Прованское масло.

Меды крѣлкіе. Смотри *Медъ.*

Наливки. Смотри это слово.

Напитокъ изъ березовицы. Взять указное ведро березовицы, влить въ полутороведерной боченокъ, сбитой желѣзными обручами; положить туда же три фунта Цареградскаго изюму, шесть бутылокъ бѣлаго вина, одну бутылку Венгерскаго вина, три фунта толченаго сахару, одинъ штофъ Французской водки, и закупоривъ очень крѣпко, поставить въ ледникѣ, или въ иномъ холодномъ мѣстѣ. Когда бродить перестанетъ, разлить въ бутылки. См. *Вина поддѣльныя.*

Напитокъ изъ красной смородины. Пудъ ягодъ смородинныхъ, обобранныхъ съ вѣточекъ, положить въ боченокъ, сбитой желѣзными обручами, пересыпая пудомъ толченаго сахару; влить на это 40 бутылокъ воды, штофъ Французской водки, и закупоривъ крѣпко, поставить въ погребъ на шесть мѣсяцовъ. По прошествіи сего времени разлить въ бутылки, закупорить и засмолить. Чрезъ нѣсколько дней можно уже этотъ напитокъ употреблять; но чѣмъ больше оной постоитъ въ бутылкахъ, тѣмъ лучше.

Нектаръ. Взявъ три большихъ Херсонскихъ лимона, облупи съ оныхъ кожу, изрѣжь въ тонкіе ломтики, положи въ банку съ четырьмя ранетами, также изрѣзанными въ кусочки, прибавь ложку помаранцовой воды, немного корицы и фунтъ сахару; налей бутылкою Бургонскаго вина, и завязавъ банку плотно, дай настаиваться сутки. Послѣ процѣдивъ сквозь суконной мѣшокъ, разложи въ полубутылки и закупорь.

Пунш. Есть разныя приготовленія сего здороваго, въ умѣренномъ употребленіи, напитку. Лучшее изъ оныхъ слѣдующее: выдавить сокъ изъ 12 или осмнатцати лимоновъ, пропустить сквозь сито, а оставшуюся въ ситѣ гущу потереть ложкою съ двумя рюмками воды,

Digitized by Google

и туда же процѣдить. Нѣкоторые употребляютъ сокъ изъ двѣнатцати помаранцовъ и четырехъ лимоновъ, или на дюжину лимоновъ полагаютъ четыре помаранца; а кто до горькаго не охотникъ, можетъ вмѣсто помаранцовъ класть сокъ изъ апельсиновъ. Прежде выдавливанія изъ лимоновъ соку, должно съ оныхъ зестъ или наружную желтую кожицу обрѣзать; на кожу, съ трехъ лимоновъ обрѣзанную, взлить немного кипящей воды, а изъ прочей кожи цедру или масло выдавить пальцами туда же. Обтираніе этой цедры на сахаръ учиняетъ пуншъ мутенъ. Цедръ сей выложить въ сокъ выдавленной, и развести ракомъ, или, какъ инако его называютъ, оракомъ, съ прибавкою горячей воды, мѣрою, какъ угодно сдѣлать пуншъ крѣпче, или слабѣе. Сахару къ подслащенію также употребляется по произволенію, какъ сладко кто жалуетъ. Куски сахару обмочить сперва въ чистую воду, а по томъ класть въ пуншъ: безъ сего сахаръ очень долго не разойдется. Цедру лучше класть не въ сокъ, а уже въ пуншъ, послѣ того, какъ сахаръ разойдется, и кожи не класть: ибо отъ того сообщается горечь; но процѣдивъ только воду сквозь ветошечку. Напослѣдокъ влить стаканъ реинвеину и вымѣшать. Иные употребляютъ вмѣсто реинвеину Шампанское вино: оное вкусу не портитъ, но пуншъ бываетъ отъ онаго не здоровъ. Въ горячій пуншъ вина не кладутъ, но чайную воду.

Пуншъ заласной. Взять десять свѣжихъ лимоновъ и обтереть на сахаръ. Сокъ выдавить въ стаканъ, а корки отъ выдавленныхъ лимоновъ положить въ кострюлю, налить водою, и поваривъ немного, процѣдить. Этой воды три чешки влить на четыре фунта сахару, и вылив туда же выдавленной сокъ, разварить по обыкновенію въ сыропъ. Въ число сахару сего идетъ и тотъ, на которой обтерты лимоны. Этотъ сыропъ можетъ долго стоять, и всегда служить къ составленію пунша.

Или:

Digitized by Google

Или: съ десяти лимоновъ обтереть цедру на два фунта сахару; сокъ изъ лимоновъ выдавить на тотъ же сахаръ, вмѣстѣ съ тѣломъ, кромѣ сѣмячекъ; вылить на это штофъ Французской водки, размѣшать, и сложивъ въ бутылки, закупорить. Когда надобно сдѣлать пуншъ, стоитъ только на бутылку горячей воды положить рюмку или двѣ сего сыропу.

Или: взять шесть лимоновъ, надрѣзать цедру, положить въ банку; всыпать туда же два фунта толченаго и просѣяннаго сахару, и вылить штофъ Французской водки; поставить на двѣнатцать дней на солнце, или на печь, и каждой день вымѣшивать. — Или: лимоны изрѣзавъ ломтиками, пересыпать слоями въ банкѣ толченымъ сахаромъ. — Или: выдавивъ сокъ изъ лимоновъ, подварить съ сахарнымъ сыропомъ, и разведя ромомъ, держать закупоривъ въ бутылкахъ въ погребѣ. Англичане называютъ этотъ запасной пуншъ *Шрубомъ*.

Пуншъ дешевой можно составлять изъ барбариснаго соку. На два стакана толченаго сахару положить стаканъ барбариснаго соку, три стакана Французской водки или раку, и шесть стакановъ воды. Этотъ пуншъ очень здоровъ.

Налитокъ русалiонъ. Взять полпуда толченаго сахару и столько же спѣлой красной смородины, обобранной съ вѣточекъ, налить штофомъ Французской водки и дать стоять сорокъ дней. Къ употребленiю настойку слить и разложить въ бутылки. На ягоды влить воды чистой: что дастъ еще хорошiй напитокъ.

Налитокъ сидръ. Собрать яблокъ въ кучу, сладкихъ особливо и кислыхъ также; дать онымъ лежать недѣли двѣ на открытомъ воздухѣ, пока сдѣлаются мягки. По томъ яблоки пробить въ стану масляномъ, или выдавить въ прессѣ. Сокъ сложить въ боченки чистые и выкуренные сѣрою; запустить сокъ пшеничнымъ опарнымъ тѣстомъ, и не затыкая боченокъ, дать

Digitized by Google

дать перебродить. Послѣ чего положить рыбьяго клею, чтобъ отлегло. — Впрочемъ о дѣланіи сидру писано будетъ подробнѣе въ статьѣ *Сидоръ*. Смотри это слово.

Налитокъ шромъ. Взять лимоновъ счетомъ 35, а естьли не хороши, то до 45; обрѣзать съ оныхъ желтую кожицу, а бѣлую всю содрать долой, лимоны изрѣзать, сѣмячки выкинуть, и сокъ изъ лимоновъ выдавить въ прессъ. Смѣшать съ сокомъ желтую кожицу и гущу, остающуюся въ прессѣ. Возьми по томъ боченокъ полуанкерной, положи въ него сокъ съ гущею, шесть штофовъ Французской водки. Взять восемь фунтовъ сахару и съ двумя штофами воды разварить въ сыропъ, и очистить оной яичнымъ бѣлкомъ, и снявъ пѣну, выложить въ боченокъ же. Естьли боченокъ окажется не полнъ, долить Французскимъ или инымъ цѣльнымъ виномъ; и закупоривъ, поставить на шесть недѣль въ погребъ. По прошествіи сего времени сцѣдить, разложить въ бутылки, закупорить и засмолить.

Шромъ инымъ образомъ: взять шестдесятъ свѣжихъ лимоновъ, обрѣзать съ оныхъ верхнюю кожицу, не захватывая бѣлаго; а оное содрать съ тѣла и бросить. Лимоны изрѣзать въ куски, сѣмячки выкинувъ, покласть въ бутыль съ верхнею кожицею; всыпать туда же десять фунтовъ столченаго и просѣяннаго сахару; налить десятью штофами Французской водки и двѣнатцатью бутылками бѣлаго вина. Настаивать шесть дней, взбалтывая ежедневно; а въ шестой день взять полштофа коровьяго парнаго молока, влить въ ту бутыль, дать постоять два часа; процѣдить сквозь суконной мѣшокъ и разложить въ бутылки.

Или: на пол-анкерка считая, взять 25 или 30 лимоновъ, кожицу верхнюю обрѣзать, бѣлую содрать, и выбравъ сѣмячки, бросить; а верхнюю кожицу съ выдавленнымъ сокомъ положить въ полуанкерной боченокъ, на-

Digitized by Google

налить девятью штофами Французской водки. Разварить изъ 8 фунтовъ сахару съ полуторымъ штофомъ воды сиропъ, очистить оной бѣлкомъ, и снявъ пѣну, когда остынетъ, влить въ боченокъ, дополнить бѣлымъ виномъ и держать въ погребѣ мѣсяцъ; по томъ процѣдивъ, разложить въ бутылки.

НЕБНАЯ ЧАСТЬ. (С. *Повар.*) Въ поварнѣ употребляютъ сіи части только бараньи и говяжьи.

Небная часть баранья въ беньетахъ. Задержи нѣсколько бараньихъ небныхъ частей въ хорошемъ брезѣ; а когда поспѣютъ и остынутъ, изрѣжь оныя въ полоски; наложи на нихъ тонко хорошаго фаршу, смажь взбитымъ яицомъ, скатай трубочкою; обмочи въ жидкое тѣсто, сдѣланное на бѣломъ, или Шампанскомъ винѣ; зажарь въ маслѣ румяно, и подавай, поклавъ на жареную въ маслѣ петрушку. — Таковымъ образомъ приготовляютъ и говяжью небную часть.

Небная часть баранья въ гратинѣ. Очистивъ оную, задержать въ бѣломъ брезѣ; положить на телячьи печенки, въ срединѣ положить большой трюфель, а въ промежкахъ дробныхъ луковицъ, вокругъ окласть трюфелями. Поставь на блюдѣ въ печь, чтобъ припеклось, и подавай, обливъ хорошею эссенціею. — Таковымъ образомъ подаютъ небныя части говяжьи и телячьи, также ноги молодыхъ барашковъ.

Небная часть баранья въ гратинѣ другимъ образомъ. Сваривъ небныя части въ хорошемъ брезѣ, припеки къ блюду фаршу, положи на оной мѣстами небныя части, вынутыя изъ брезу, между оныхъ дробныхъ трюфелей, оливокъ, обрѣзанныхъ съ косточекъ, яичниковъ изъ курицъ и печерицъ; поставь въ печь, чтобъ припеклось; облей жидкою эссенціею и лимоннымъ сокомъ. — Говяжьи небныя части, изрѣзанныя рубцами, подаютъ таковымъ же образомъ.

Digitized by Google

Небная часть говяжья.

Небная часть говяжья алюметами. Отвари въ водѣ двѣ небныхъ говяжьихъ части, и ободравъ съ оныхъ перепонку, разрѣжь въ алюметы, маринируй въ лимонномъ соку, съ малою долею соли, вѣточками петрушки и луковицами цѣлыми. Когда напитаются, выложи, и давъ отечь, обмокай въ тѣсто, сдѣланное изъ пшеничной муки съ ложкою Прованскаго масла, солью и разведенное пивомъ въ густоту сметаны; жарь въ маслѣ румяно и подавай горячее.

Небная часть говяжья въ гателетахъ. Отваривъ части сіи въ водѣ, обдери съ оныхъ перепонку и разрѣжь въ четвероугольные куски, величиною въ большой ручной палецъ; нарѣжь такихъ же кусковъ ветчиннаго сала. Жарь вмѣстѣ въ кострюлѣ съ коровьимъ масломъ, петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, все изрубивъ дробно; прибавь счепотъ муки, рюмку вина Шампанскаго, двѣ ложки кулису и немного густаго бульіону. Вари это рагу, не снимая жиру. Когда жижа поуварится, подбей четырьмя яичными желтками, не приставляя на огонь; выдави въ него сокъ изъ одного лимону. Соедини по томъ куски въ гателеты, каждой съ кускомъ сала; обмачивай въ сокъ рагу этаго, и зажаривъ на рѣшеткѣ румяно, подавай сухіе.

Небная часть говяжья въ гратинѣ. Облупивъ части сіи, отвари въ бульіонѣ: когда остынутъ, разрѣжь ихъ въ полоски; жарь въ маслѣ коровьемъ, съ двумя луковицами; нарѣжь туда полосками ветчины; смочи жюсомъ и бульіономъ, накати кулисомъ и положи пучокъ травъ; держи на огнѣ часъ, а предъ подаваніемъ слови жиръ. Подбавь горчицы, и подавай на гратинѣ, сдѣланномъ слѣдующимъ образомъ: положи на дно блюда изрубленныхъ птичьихъ печенокъ, на терку стертаго ветчиннаго сала, петрушки, цибули, печерицъ, соли и перцу, да два желтка яичныхъ для связи. Поставь

Digitized by Google

ставь это блюдо на горячую золу, и когда гратинъ къ блюду прилечется, дай съ онаго стечь жиру, и подавай на ономъ вышеписанныя небныя части.

Небная часть говяжья въ золѣ. Отвари небныя части до половины спѣлости въ водѣ, сдери съ оныхъ перепонки. Положи въ кострюлю телятины и ветчины, на оное небныя части, съ дюжиною маленькихъ трюфелей, малою долею растопленнаго ветчиннаго сала, пучкомъ петрушки, цибулею, зубкомъ чесноку, тремя гвоздками гвоздики, солью и крупно толченымъ перцомъ; накрой ломтями ветчиннаго сала. Накрой кострюлю и закопай въ горячую золу. Въ половинѣ варенія положи рюмку вина Шампанскаго; продолжай варить, снимая пѣну. Вынь небныя части, и выложи на блюдо; а въ брезъ, въ которомъ онѣ варились, положи двѣ ложки кулису. Увари соусъ этотъ, слови жиръ, пропусти сквозь сито, и облей онымъ небныя части на блюдѣ; выклади также и трюфели.

Небная часть говяжья крошеная. Отвари небныхъ частей въ водѣ, облупи и разрѣжь въ полоски; положи въ кострюлю, смочи хорошимъ бульономъ и немного кулисомъ. Прибавь туда же пучокъ травъ и другихъ приправъ. Когда сокъ уварится, и жиръ будетъ словленъ, прибавь немного горчицы, и подавай это блюдо горячее въ числѣ орсдевровъ.

Небная часть говяжья крошеная другимъ образомъ. Можно же подавать части сіи цѣлыя, жареныя на рашпарѣ, послѣ маринированія въ Прованскомъ маслѣ, съ солью, крупно толченымъ перцомъ, петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, все изрубивъ дробно. Обмочи и обваляй гораздо въ этомъ маринадѣ, усыпь тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, зажарь и подавай сухія, или съ соусомъ пряным.

Небная часть говяжья маринированная. Отваривъ оную въ водѣ, облупи, разрѣжь въ полоски, въ палецъ длиною и шириною; маринируй съ солью, перцомъ, чесноком,

Digitized by Google

комъ, въ уксусѣ, съ прибавкою малой доли бульіону, масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, лавроваго листу, трехъ гвоздковъ гвоздики. Взвари немного этотъ маринадъ, и положи въ него небныя части на три часа. Вынувъ, оботри, обваляй въ мукѣ и зажарь въ маслѣ. Подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Небная часть говяжья по Татарски, съ соусомъ пряным. Отвари три сихъ небныхъ части въ водѣ, съ солью, перцомъ, луковицами, гвоздикою, чеснокомъ и корнями пустарнаку. По свареніи, когда остынутъ, облупи съ оныхъ перепонку, и разрѣжь каждую на двое. Маринируй въ Прованскомъ маслѣ, съ солью и душистыми травами, пряностьми, петрушкою, чеснокомъ, цибулею и эшалотомъ, все это дробно изрубивъ. Послѣ обваляй небныя части въ тертомъ пшеничномъ сухарѣ, и зажарь на рашпарѣ румяно, поливая временно остатками маринаду. По зажареніи подавай съ соусомъ пряным. Смотри *Соусы.*

Небная часть говяжья риссолями. Отвари въ водѣ двѣ небныхъ части, изрѣжь оныя жеребейками; жарь въ маслѣ коровьемъ, съ петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, солью, перцомъ и счепотью муки; смочи бульіономъ, рюмкою вина Шампанскаго, двумя ложками редукціи, то есть густаго бульіону. Мишонируй и дай соусу увариться; слови жиръ и остуди. Сдѣлай слоеное тѣсто въ маленькіе поддоночки съ закрайками, положи въ каждой по немногу сего рагу; накрой тѣмъ же тѣстомъ, засчипи края, позолоти и запеки румяно.

Небная часть говяжья съ пармезаномъ. Отваренныя въ водѣ и облупленныя небныя части разрѣжь въ полоски, поджарь въ маслѣ съ печерицами, положивъ туда же ломть ветчины и душистыхъ поваренныхъ травъ. Смочи бульіономъ, малою долею редукціи, т. е. густаго бульіону, и ложкою кулису; увари на маломъ огнѣ или на золѣ горячей; слови жиръ, присоли и приправь

Digitized by Google

правь крупно столченымъ перцомъ. Усыпь блюдо тертымъ Пармскимъ сыромъ; на оной выложи рагу, засыпь сверху густо еще сыромъ, загласируй въ печи, или подъ кровлею тортной сковороды.

НЕКТАРЪ. Смотри въ статьѣ *Напитки крѣпкіе.*

НОГА ЗАДНЯЯ. (С. *Повар.*) Возьми телячью заднюю жареную ногу, уже подаванную на столъ, обери съ оной все мясо, сдѣлай изъ онаго фаршъ съ говяжьимъ саломъ, обвареннымъ ветчиннымъ саломъ, петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку; все изрубивъ и столокши, замѣси на яичныхъ желткахъ. Отвѣдай этотъ фаршъ, имѣетъ ли онъ довольной вкусъ. Обложи онымъ обобранную кость задней ноги, стараясь привести въ прежнюю форму, сгладь ножемъ, обмакая оной въ яичной взбитой бѣлокъ, посыпь тертымъ пшеничнымъ сухаремъ и посади въ печь. Когда запечется румяно, вынь, оботри жиръ и подавай, обливъ хорошею эссенціею.

НОГИ СВИНЫЯ. (С. *Повар.*) Это собственно студень, въ которую берутъ рыло, уши, ноги, иногда прибавляютъ къ сему отъ спинныхъ и боковыхъ частей обрѣзки; сваривъ оныя очистить, и какъ остынутъ, тогда поставить на огонь краснаго уксусу, положить въ него шафрану, крупнаго и дробнаго изюму, гвоздики и корицы толченыхъ; уваривъ подбить мукою, приварить вышесказанное мясо, выложить на блюдо глиняное, и усыпать крошенымъ миндалемъ. Это кушанье Нѣмецкое.

НОГИ. (С. *Повар.*) Крайніе члены животныхъ, состоящіе изъ нервъ, сухихъ жилъ, перепонокъ и хрящей, доставляющіе питаніе легкое, клейкое и холодящее, но чрезъ самое то трудное къ варенію желудка. Въ разсужденіи чего и стараются употреблять ноги животныхъ, сколько возможно, не старыхъ.

Въ поварнѣ употребляются ноги бараньи, говяжьи, свиныя, телячьи и ягнячьи; приготовленія онымъ различны, и здѣсь описаны первенствующія изъ оныхъ.

Digitized by Google

Общее приготовленіе всякихъ ногъ по Сенменульдски. Взявъ какихъ угодно ногъ, шерсть съ оныхъ опалить, каждую ногу вдоль расколоть на двое, копыта отнять; варить ноги въ бульіонѣ, прибавивъ рюмку Французской водки, соли, перцу, ломтей ветчиннаго сала, луковицъ, корней моркови, пустарнаку, пучокъ травъ, гвоздики, чесноку, тьмину, лавроваго листу, базилику. Вареніе это производить на маломъ огнѣ, накрывъ посудину. По сваренїи дать имъ остыть въ томъ же отварѣ; обмочить послѣ въ сало, обвалять въ пшеничномъ толченомъ сухарѣ, зажарить на рашпарѣ, и подавать сухія.

Ноги бараньи.

Ноги бараньи по Сенменульдски. Отваривъ оныя въ водѣ, вынуть ножную кость. Жарить въ маслѣ коровьемъ съ петрушкою, цибулею, чеснокомъ, солью и перцомъ; уварить сокъ до сгущенія, но не допуская прикипѣть къ кострюлѣ. По томъ остудивъ, обвалять въ тертомъ мякишѣ бѣлаго хлѣба, зажарить на рашпарѣ и подавать сухія, или съ соусомъ прянымъ.

Ноги бараньи съ соусомъ бѣлымъ. Обварить оныя въ кипяткѣ, и выложить въ холодную воду. Послѣ жарить въ маслѣ коровьемъ, съ добрымъ пучкомъ травъ, печерицами скрошенными и прибавкою бульїону. Когда соусъ уварится, подправить оной сметаною и яичными желтками; подавая, пустить въ него ниточку уксусу.

Ноги бараньи съ соусомъ огуречнымъ. По отваренїи ногъ въ водѣ, накроши огурцовъ жеребейками, и маринируй въ уксусѣ съ солью, перцомъ и лукозицами, напыканными гвоздикою; выложи ноги и огурцы въ кострюлю, жарь въ маслѣ коровьемъ, положивъ туда же ломтикъ ветчины, смочи добрымъ бульїономъ и малою долею редукціи, т. е. густаго бульїону, двумя ложками кулису, приправь солью и перцомъ; уваривай на маломъ

Digitized by Google

ломъ огнѣ, накрывъ кострюлю, и подавай какъ соусъ поукипитъ.

Ноги бараньи съ соусомъ равигодомъ. Отваривъ ноги въ кипяткѣ, выложи въ холодную воду. По томъ положи въ соусъ, сдѣланной изъ бульіону и малой доли кулису, съ пучкомъ травъ и печерицами. Подагая приправь соусомъ равиготнымъ (см. *Соусы.*) Можно же подавать ноги съ соусомъ Голландскимъ, или Испанскимъ, или аше, о которыхъ смотри въ статьѣ Соусы.

Ноги бараньи съ соусомъ Робертовымъ. Поджарь немного въ маслѣ коровьемъ крошенаго полосками луку, положи туда же ноги, каждую разрѣзавъ на трое; смочи послѣ бульіономъ, приправь кулисомъ, солью и перцомъ. Когда уварится, прибавь горчицы и ниточку уксусу.

Ноги бараньи тушеныя. Отвари оныя въ бульіонѣ съ петрушкою и цибулею. Вынувъ по томъ ноги, выбери изъ нихъ большія кости, расправь мясо и начини хорошимъ фаршемъ, сверни, облей растопленнымъ саломъ, обваляй въ толченомъ пшеничномъ сухарѣ и зажарь румяно въ печи. Дай отечь салу, и подавай, обливъ хорошимъ рагу, или кулисомъ печеричнымъ.

Ноги говяжьи.

Оныя употребляются только въ студень, о прігуготовленіи которой писано будетъ въ статьѣ Студень.

Ноги свиныя.

Ноги свиныя въ студени. Смотри выше *Ноги Свиныя.*

Ноги свиныя по Сенменульдски. Расплостай ноги пополамъ, и связавъ опять ниткою, положи въ горшокъ сперва ломтей ветчиннаго сала, а на оное ноги, и поваренныхъ изрубленныхъ травъ. Такъ перекладывай слоями, слой сала и слой ногъ съ травами. Влей немного Французской водки, бутылку бѣлаго вина, при-

Digitized by Google

бавь по немногу анису, кишнецу, лавроваго листу; сверхъ всего наложи ломтей ветчиннаго сала. Накрой горшокъ, обмажь швы тѣстомъ и поставь въ горячую печь часовъ на десять или на двѣнатцать. Послѣ чего вынувъ и остудивъ, обваляй въ толченомъ пшеничномъ сухарѣ, и зажарь на рашпарѣ. — Для лучшаго размягченія кладутъ въ горшокъ зернышко ртути.

Можно ноги свиныя и просто отваривать въ водѣ съ бѣлымъ виномъ и свинымъ подчеревкомъ, изрѣзаннымъ въ жеребейки, присовокупляя разныхъ приправъ.

Ноги телячьи.

Ноги телячьи въ соусѣ бѣломъ. Очистивъ и обваривъ оныя въ водѣ, вари въ водѣ, подбитой мукою, съ солью, перцомъ, луковицами, кореньями поваренными, чеснокомъ и пучкомъ петрушки. По свареніи, когда остынутъ, разрѣжь ноги полосками вдоль. Жарь по томъ въ коровьемъ маслѣ, прибавивъ къ тому ломть ветчины, пучокъ травъ, печерицъ скрошеныхъ полосками, соли, перцу, щепоть муки, рюмку вину Шампанскаго и добраго бульёну. Когда соусъ повыкипитъ, подбей оной тремя яичными желтками и сметаною, не приставляя больше на огонь. Подавай, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Ноги телячьи маринированныя. Отваривъ оныя по вышесказанному, расплостай пополамъ и маринируй въ уксусѣ, прибавивъ въ него втрое мѣрою воды, съ солью, кускомъ масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, луковицами, въ ломтики изрѣзанными, петрушкою, цибулею, чеснокомъ, эшалотомъ, гвоздикою и лавровымъ листомъ. Этотъ маринадъ, прежде положенія въ него ногъ, надобно взогрѣть. Когда ноги напитаются маринадомъ, вынуть ихъ изъ онаго, дать отечь, обвалять въ мукѣ, зажарить въ маслѣ, и подавать, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Ноги телячьи по Сенменульдски. Очистивъ оныя, расплостать, обварить до половины спѣлости въ кипяткѣ,

Digitized by Google

кѣ, а по томъ доваривать въ бутылкѣ бѣлаго вина, съ солью, перцомъ, пучкомъ травъ, ломтемъ ветчиннаго сала и съ прибавкою добраго бульёну. По сваренїи, когда остынутъ, обмочить въ растопленное ветчинное сало; обвалять въ крошеномъ мякишѣ бѣлаго хлѣба и зажарить на рашпарѣ. Подавать сухїя и къ нимъ соусъ ремуладъ въ соусникѣ.

Ноги ягнячьи.

Ноги ягнячьи въ гратинѣ. Очистивъ оныя, отварить въ водѣ и расплостать на двое. Приставить на огонь въ кострюлѣ съ ломтемъ ветчины, кускомъ масла коровьяго, пучкомъ травъ, печерицами, счепотью муки, рюмкою вина Шампанскаго, малою долею густаго бульёну, двумя ложками кулису и съ прибавкою обыкновеннаго бульёну. Держать на маломъ огнѣ, накрывъ; словить жиръ и приправить пряностьми. Когда поспѣетъ, половину соусу сего выложить на блюдо, припечь въ печи, а на это выложить ноги съ оставшимъ соусомъ.

Ноги ягнячьи по Марїански. Очистивъ оныя и обваривъ въ водѣ, положи въ хорошїй брезъ. Отвари дробныхъ луковицъ съ солью и перцомъ. Наложи на блюдо фаршу изъ телячей печенки, замѣсеннаго на двухъ яичныхъ желткахъ, приправивъ перцомъ. Припеки надъ жаромъ, чтобъ фаршъ присталъ къ блюду. Подавай на этомъ гратинѣ ноги, вынувъ изъ бреза; оклади вокругъ отваренными луковками, облей кулисомъ ветчиннымъ и подавя лимоннаго соку.

Ноги ягнячьи чиненыя. Обваривъ оныя въ кипяткѣ, вари въ водѣ, подбитой мукою; послѣ вынь среднюю кость, начини добрымъ фаршемъ, обмочи въ яичной взбитой бѣлокъ, обваляй въ крошеномъ мякишѣ бѣлаго хлѣба и запеки. Подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою. Можно ноги чиненыя подавать къ ягнячей отваренной головѣ для гарнированїя. Таковое блюдо

Digitized by Google

надлежитъ въ число орсдевровъ или поддачь между главныхъ блюдъ, на столъ подаваемыхъ.

НОКЕНЪ. (С. *Прислѣш.*) Взбивай полфунта масла коровьяго въ кострюлѣ ложкою до пѣны, выпусти къ тому одно яицо и соедини съ масломъ, продолжая взбиганіе; по томъ выпусти еще яицо, не переставая взбивать. Таковымъ образомъ поступи съ третьимъ и четвертымъ яицомъ. Послѣ чего всыпь пшеничной муки столько, чтобъ вышло тѣсто, которое бы можно было вымѣшивать ложкою. Прибавь въ оное толченаго мушкатнаго цвѣту и вымѣшай. Между тѣмъ приставь на огонь въ кострюлѣ молока, нагрѣй въ этомъ молокѣ ложку, захватывай оною тѣста вышесказаннаго, клади въ кипящее молоко и вари. Въ продолженіи сего должно заготовить блюдо, на которомъ подавать это кушанье; именно: обвесть на ономъ окраекъ изъ тѣста, вымазать дно блюда коровьимъ масломъ, выложить свареные въ молокѣ нокены, вылить и молоко, въ которомъ они варились, посыпать толченымъ пшеничнымъ сухаремъ и поставить въ печь позажариться.

НОНПАРЕЛЬ. (С. *Канд.*) Высушивъ въ печи селлерейныхъ сѣмянъ, столки и просѣй сквозь сито; положи въ кострюлю въ сахаръ уваренной лиссе; когда соединится, передѣлай въ дробь желаемой величины. Сія дробь подкрашивается разными кандиторскими красками.

Какъ покрывать миндаль нонпарелью? Положи въ кострюлю сладкаго миндалю не облупляя, и позажарь горочая. Между тѣмъ долженъ быть сахаръ уваренъ большимъ жемчугомъ или о гранъ перль; обмочай въ ономъ ядра, а вынувъ, обваливай въ нонпарели, клади на листы бумаги, и засушивай въ печи.

НЫРКИ. (С. *Повар.*) Родъ утокъ дикихъ, средняго росту, и которыя плавая на водѣ, безпрестанно ныряютъ, отъ чего и прозваніе свое получили. Приготовляютъ оныхъ тѣмъ же образомъ, какъ *лысіонъ*. Смотри это слово и *Террина*.

За-

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо ныркoвъ мягко и довольно легко для желудка; однакожъ бывъ масловато, сообщаетъ соки грубые и вредные особамъ нѣжнаго сложенія и провождающимъ жизнь сидячую.

О.

ОБЛИВКА КРАСНАЯ. (С. *Повар.*) Сія обливка употребляется къ уткѣ, телячей головѣ, говяжьимъ языкамъ и тому подобному. Положи въ сковородку нѣсколько масла коровьяго, дай оному разгорячиться и сдѣлаться темножелтымъ; положи въ него муки и мѣшай, державъ надъ угольемъ, поваренною ложкою, пока мука покраснѣетъ. Для цвѣту подбавляютъ въ нее немного сахару; по томъ крошенаго луку, лавроваго листу, гвоздики, изюму или коринки, въ продолговатые кусочки изрѣзаннаго миндалю и лимонной корки. Всѣ эти приправы должно прежде помочить въ водѣ, и одинъ разъ взварить, чтобъ острота изъ нихъ вышла; послѣ все это положи въ подпалку и гораздо вымѣшать. Прибавить бульону, или вмѣсто онаго вина виноградnаго пополамъ съ водою; приварить, чтобъ огустѣло; но смотрѣть, чтобъ не пригорѣло. Наконецъ приправить уксусомъ, сахаромъ и лимоннымъ сокомъ. Естьли обливка сія употребляется на телячью голову, надобно прибавлять въ нее мѣленькими жеребейками нарѣзаннаго ветчиннаго сала и сухариковъ бѣлаго хлѣба, въ маслѣ поджаренныхъ.

ОБЛУПИТЬ, или *фрезировать.* (С. *Повар.*) Это говорится о бобахъ, когда снимается съ оныхъ кожа.

ОВОЩИ СБЕРЕГАТЬ. (С. *Канд.*) Къ немалому искусству кандитора относится, чтобъ умѣлъ онъ сберегать въ зиму разные свѣжіе овощи, и снабжать оными постольникъ въ такое время, когда они составляютъ рѣдкость.

Digitized by Google

Всѣ лѣтнїе плоды должно срывать не прежде, какъ они уже совершенно созрѣютъ; но естьли дать онымъ переспѣть, сдѣлаются они пухлы и скоро начнутъ портиться.

Осеннимъ плодамъ, которые обыкновенно снимаются въ Сентябрѣ, не должно давать достигать совершенной спѣлости; а зимнїе еще и того ранѣе.

Чтобъ узнать зрѣлость лѣтнихъ плодовъ, надобно осторожно щупать ихъ подлѣ стебелька; и когда окажется хотя мало, что плодъ становится мягкъ: то и начинай снимать осторожно, и каждой плодъ съ его стебелькомъ. Необходимо при томъ нужно къ собиранїю плодовъ выбрать хорошїй день. Снимая относить оные осторожно въ оранжерею, или въ овощной чуланъ, не дожидаясь морозовъ. Расклади овощи на полкахъ или доскахъ, гдѣ недозрѣлыми снятые дойдутъ. Груши и яблоки должно класть вверхъ стеблями. Не должно сверху накрывать соломою: ибо это иногда служитъ къ ихъ порчѣ, и мѣшаетъ доспѣвать. Поклавъ плоды на мѣсто, надобно ихъ почасту осматривать, и начинающїе загнивать, выбрасывать; естьли же это упустить, отъ загнившихъ заразятся и другїе.

Очень же хорошо сберегаются яблоки, груши и бергамоты въ сухихъ боченкахъ, когда плоды сїи снявъ въ ясную погоду, давъ росѣ осякнуть, укладывать ихъ слоями въ боченкѣ, перестилая собственными ихъ листами; боченокъ потомъ (вогнувъ дно, которое вынимается для укладыванїя) закупорить и содержать въ холодноватомъ мѣстѣ, но въ такомъ, до котораго бы морозъ проницать не могъ. — Всякой плодъ имѣетъ на себѣ нѣкую нѣжную пыль: должно стараться оную не стереть, снимая овощи. Это также служитъ къ ихъ прочному лежанїю.

Еще иные укладываютъ яблоки въ новые глиняные горшки стебельками вверхъ. Наполнивъ горшокъ, на-

Digitized by Google

накрываютъ другимъ горшкомъ, и содержутъ въ сухихъ чуланахъ. Съ этою предосторожностїю яблоки лежатъ очень прочно. Но для грушъ средство это не годится.

Засыпанїе въ мякину не годится; въ солому рубленую также: вещи сїи удобны втягивать въ себя сырость; и какъ скоро оную имѣть будутъ, плоды уберечь трудно. — Лучшее средство, засыпать овощи въ песокъ; но соединено съ великими затрудненїями. Песокъ содержитъ въ себѣ обыкновенно подмѣсь земли и другихъ веществъ; почему надобно имѣть песокъ очень чистый, промывать оной во многихъ водахъ, дабы освободить отъ постороннихъ частицъ, и по томъ высушить. Безъ сего плоды засыпаемые пескомъ въ кадкахъ по слойно или заимствуютъ земляный, затхлый вкусъ, или привлекая къ себѣ сырость, подвергаются гнилости. — Зола въ этомъ случаѣ лучшую оказываетъ услугу.

Хорошїй также способъ, обвертывать плоды хлопками, укладывать въ коробахъ и содержать въ сухихъ чуланахъ. Хлопы къ сему должно еще лѣтомъ въ ясные дни высушить на солнцѣ и содержать до употребленїя въ самомъ сухомъ мѣстѣ.

Виноградъ лучше всего сберегается въ боченкахъ, пересыпанный высушенымъ просомъ.

Вишни можно уберечь нѣсколько мѣсяцовъ въ кадкахъ, перестилая оныя ихъ листомъ, и содержавъ на льду.

Лимоны свѣжими долго можно уберечь, когда покласть ихъ въ новой горшокъ, на оной поставить оловянное блюдо, налить на оное холодной воды, и чрезъ три дни оную перемѣнять.

Овощи сушить впрокъ.

Простый способъ всякїя *ягоды*, какъ то: землянику, малину, черницу и вишни, сушить на солнцѣ,

Digitized by Google

выставляя на оное въ жаркое время ягоды, разсыпанныя тонкимъ слоемъ на рогожахъ, и безпрестанно ворочая. На ночь ихъ должно сносить подъ кровлю, чтобы ночная влажность и роса на нихъ не дѣйствовали. Ягоды къ сему должно отбирать спѣлыя и неповрежденныя. Когда высохнутъ совершенно, сохранять въ коробкахъ, устланныхъ бумагою, или въ привѣшенныхъ мѣшкахъ въ сухомъ мѣстѣ.

Яблоки, разрѣзывая пополамъ, взнизываютъ на нитки и сушатъ на солнцѣ. *Груши* также. Впрочемъ употребляются къ сему нижеслѣдующіе способы:

Вишни, отобравъ самыя спѣлыя и неповрежденныя, раскласть на рѣшетахъ, чтобъ одна съ другою не смыкалась, и хвостиковъ не обрывать; поставить сушиться въ печной вольной духъ. Когда печь остынетъ, вынуть, перевернуть ягоды другою стороною и опять поставить въ другую печь, также въ вольной духъ. По высушеніи дать онымъ остынуть, и связавъ хвостиками въ пучки, содержать въ сухомъ мѣстѣ.

Сливы сушатъ такимъ же образомъ. Удобны къ сему сливы мясистыя и большаго роду, а при томъ самыя спѣлыя. Удобнѣе къ тому сливы, сами съ деревъ опадающія: ибо таковыя совершенно созрѣли. Не должно оныхъ слишкомъ пересушивать.

Персики сушатъ точно какъ и сливы, съ тою только разностію, что снятые съ дерева оные лучше падающихъ. Разрѣзать оные пополамъ и кости вынуть. Когда они до половины изсушатся, надобно ихъ расплюснуть, чтобъ всюду равно просыхали. По томъ досушивать.

Абрикозы сушатъ тѣмъ же самымъ образомъ, только что косточки изъ нихъ выдавливаютъ, не разрѣзывая плодовъ.

Груши. Очистивъ съ оныхъ кожу, положить въ горшокъ, вмѣстѣ съ очищенными грушами, налить водою и варить, пока сдѣлаются мягки. По томъ сушить

Digitized by Google

шить въ печахъ на рѣшетахъ тѣмъ же образомъ, какъ сливы. Стебельки у этихъ грушъ должно оставлять. Можно же сушить ихъ таковымъ образомъ и не очищая кожи.

Или таковымъ образомъ: очисти съ грушъ кожу, сверху начавъ до хвостика, и какъ скоро очистишь, клади въ холодную воду; а по томъ вари, пока сдѣлаются мягки, и опять выложи ложкою въ холодную воду. По вынутіи изъ оной, когда осякнутъ, на полсотни грушъ возьми фунтъ сахару, распусти водою и поклади въ него груши на два часа. Послѣ сего выклади ихъ на лубокъ чистой хвостиками вверхъ, и поставь на ночь въ вольной духъ. На другой день положи груши опять въ ту же сахарную сыту на два часа и опять поставь на ночь въ печь. Это надобно повторить четыре дни сряду, и въ послѣднїй день класть ихъ къ сбереженію въ сухое мѣсто.

Овощи, показаніе мѣсячнаго послѣдства оныхъ срезъ весь годъ для постольниковъ.

Свѣжіе плоды между вареныхъ и сухихъ конфектовъ доставляютъ постольникамъ великое украшеніе. Можетъ ли что быть прекраснѣе виду, какъ отборные плоды, столь великолѣпно Природою образованные, и столь различными красками и тѣньми одѣтые? Почти въ каждомъ мѣсяцѣ въ году можно снабжать столъ свѣжими яблоками и грушами какъ изъ садовъ, такъ и оранжерей, потому что есть множество родовъ оныхъ, изъ которыхъ иные лежатъ больше году, а изъ сихъ въ спѣлость приходятъ нѣкоторые уже зимою во время лежанія.

Въ этомъ намѣреніи нужно кандитеру вѣдать о родахъ и свойствѣ овощей, чтобы соображаясь тому, могъ онъ дѣлать свои распоряженія. Не трудно этому научиться въ домахъ, при которыхъ есть или вновь заводятся сады и оранжереи. Когда же сего нѣтъ, то кандитеру таковыхъ домовъ еще больше нужно быть

въ

Digitized by Google

въ знаніи родовъ овощей искусну, чтобы знать когда и какіе именно плоды закупать и класть къ сбереженію; потому что въ большихъ городахъ, хотя и во всякое время года можно получать изъ овощныхъ погребовъ овощи, но обыкновенно дороже зимою. Въ деревняхъ же, когда нѣтъ запасу сего дома, ни за какую цѣну онаго зимою доставать не можно.

Кандиторскій годъ, въ разсужденіи послѣдованія плодовъ, начинается съ мѣсяца Іюня, потому что въ ономъ начинаютъ поспѣвать первые въ году плоды, какъ на открытомъ воздухѣ, тѣмъ больше въ оранжереяхъ. Здѣсь показано будетъ по порядку о всѣхъ овощахъ, подаваемыхъ въ постольники, какъ то: ягодахъ, костовыхъ плодахъ, скорлупныхъ и плетистыхъ, какъ оные въ которомъ мѣсяцѣ слѣдуютъ. Названія иностранныхъ яблокъ и грушъ употреблены здѣсь тѣ же, каковыми называются оные у садовниковъ. Въ каждомъ мѣсяцѣ присовокуплены будутъ примѣчанія, до разныхъ родовъ овощей относящіяся, дабы въ состояніи быть о добротѣ или маловажности каждаго судить, и избѣгать ошибокъ.

Іюнь.

А. Яблоки.

1) Англинскіе *кодлинги* въ этомъ мѣсяцѣ поспѣваютъ.

2) Остаются еще отъ стараго запасу:
   а) Сѣрые и Шампанскіе ранеты,
   б) Штетинскія красныя и бѣлыя,
   в) Склянковыя яблоки,
   г) Обуховки,
   д) Грунеки.

Послѣднія три рода могутъ еще нѣсколько мѣсяцовъ лежать, естьли съ надлежащею осторожностію сохраняемы были.

Б.

Digitized by Google

Б. Груши.

Новыя въ это время у насъ еще не поспѣваютъ, и отъ прошлаго году сберегаемыя до сего времени не долеживаютъ.

В. Косткосой осощь.

1) *Вишни.* Въ оранжереяхъ начинаютъ поспѣвать здѣсь такъ называемыя *Майскія вишни*, по томъ слѣдуютъ *дюкъ шери* и *фолїерныя.*

Г. Ягоды.

1) Земляница,

2) Смородина красная и бѣлая.

На открытомъ воздухѣ растущая смородина въ жаркія лѣта къ исходу сего мѣсяца поспѣваетъ. Еще ранѣе можетъ оная поспѣвать, когда по Англинскому обыкновенію сажать оную шпалерникомъ, около каменныхъ стѣнъ противъ полденъ. Бѣлая смородина бываетъ не столько кисла, какъ розовая, и алая или красная. Отъ прививанія смородины листкомъ выходятъ на ней ягоды несравненно крупнѣе обыкновенныхъ.

Д. Плетистой осощь.

1) *Дыни.*

Изъ раннихъ парниковъ выходятъ уже въ этомъ мѣсяцѣ дыни, а иногда и арбузы. Дыни доставляютъ отмѣнное украшеніе постольнику, и въ это раннее время покупаютъ оныя дорогою цѣною. Обыкновенно въ этомъ мѣсяцѣ появляются *скороспѣлыя дыни;* а съ сего времени роды оныхъ продолжаютъ поспѣвать до Сентября.

Въ добротѣ дынь не рѣдко многіе дѣлаютъ ошибку, считая лучшими тѣ, кои очень крупны, или которыхъ наружная кожа красива. Садовники умѣютъ этимъ пользоваться, и обыкновенно за крупныя дыни просятъ больше; однакожъ самыя большія дыни либо толокняны, или водяны. Видъ такъ называемыхъ *сѣтосныхъ дынь* кра-

Digitized by Google

красивостью своей кожи не рѣдко же обманываетъ. Но лучшія изъ всѣхъ дыни *кандалулы*, не взирая на бородавки, наружность оныхъ покрывающія. *Круглыя* и *гранчетыя* дыни обыкновенно бываютъ не таковы вкусны.

Не безполезно будетъ пріобщить здѣсь подробное наставленіе о разборѣ дынь.

Когда *кожа* на дынѣ толста, можно утверждать, что покрываетъ она вкусное тѣло, и всегда *лучшій плодъ* тотъ, котораго кожа не одинакаго цвѣту съ тѣломъ, естьли только дыня достигла полнаго росту и спѣлости. Бываютъ однако хорошія дыни и тонкокожія, а особливо бѣло и зеленотѣлыя. *Цвѣтъ кожи* маловаженъ; но естьли съ наружности оной желтъ, значитъ, что дыня переспѣла и не годится. Нѣкоторые изъ кандалуповъ, въ полной спѣлости своей, удерживаютъ чернозеленую кожу. Не обманчивой признакъ, что дыня не совершила своего росту, когда *глазокъ* оной, то есть мѣсто, гдѣ при завязи цвѣтокъ бываетъ, выпятилось. Однакожъ и это не мѣшаетъ быть дынѣ вкусной.

Стебль дыни всегда на вѣрное показываетъ доброту оной. Когда оной тонокъ, сухъ, тощъ и вялъ, значитъ, что недоставало оному питанія, или дыня мало принимала въ себя соку; въ обоихъ случаяхъ дыня не годится. *Доброй дыни признакъ:* стебль толстой, короткой, тучной и мясистой. По сему надобно приказывать садовникамъ приносить дыни съ стеблями, чтобъ по онымъ дѣлать выборъ лучшимъ.

Тѣло дынь должно такъ обрѣзывать, чтобъ кожи на ономъ ни мало не оставалось: ибо это портитъ вкусъ. Называется тѣло дыни *сухое*, когда при разрѣзываніи оной не истекаетъ водяности; а *сочное*, когда при разрѣзываніи оная показывается, но не истекаетъ. *Водяное* тѣло, естьли при этомъ течетъ сокъ. — Во рту тѣло дыни бываетъ либо *тающее*, или *нѣжное*, которое не таетъ при жеваніи, но оказывается нѣсколько твердо, одна-

однакожъ безъ жилъ и упругости; или *толокняное*, которое, какъ бы сухая мука, разсыпается. — Въ хорошихъ дыняхъ тѣло должно быть сочно, но не водяно, нѣжно и тающе, а не толокняно. Впрочемъ вкусы различны: нѣкоторые любятъ дыни мясистыя, а другіе сочныя, и кои во рту какъ бы таютъ.

Цвѣтъ тѣла дынь, хотя въ добротѣ ихъ не участвуетъ, однакожъ бѣлое и зеленое тѣло имѣющія всегда содержутъ въ себѣ больше водяности и къ огурцу, или тыквѣ сходнаго; почему охотники до мясистыхъ дынь оныхъ и въ ротъ не возьмутъ.

Сѣмянникъ внутри въ хорошихъ дыняхъ сухъ и мало пространства занимаетъ. Обыкновенно дыня бываетъ не хороша, въ которой сѣмянникъ въ соку плаваетъ. *Сѣмяна* въ хорошихъ и совершенно выспѣвшихъ дыняхъ должны быть полны.

Сокъ учреждается по цвѣту тѣла: въ водяныхъ дыняхъ онаго много; а въ сухихъ и толокняныхъ онаго совсѣмъ нѣтъ. Въ хорошихъ дыняхъ долженъ быть оной сладокъ, духовитъ, и какъ бы съ нѣкоторою пріятною пряностью. Въ нехорошихъ дыняхъ бываетъ оной не вкусенъ, грубъ и сходенъ къ соку огуречному.

Запахъ долженъ быть пріятенъ и проницателенъ. Дыни, не имѣющія въ себѣ таковаго запаху, обыкновенно бываютъ не вкусны: онѣ пахнутъ либо сыростью, или землею, или горечью.

Вѣсъ также бываетъ признакомъ добрыхъ дынь. Когда онѣ по росту своему тяжеловѣсны, знакъ, что онѣ совершили свой ростъ, мясисты и внутри не пусты.

Осязаніе также можетъ признакъ подавать. Когда дыня въ осязаніи вяла, значитъ, что плеть, на которой она росла, высохла, и имѣла недостатокъ въ питаніи.

Можно узнавать хорошія дыни и *по звуку*, когда ударять по онымъ пальцами, и звукъ показываетъ, что нѣтъ въ оныхъ пустоты. Впро-

Digitized by Google

Впрочемъ должно вѣдать, что дыни не имѣютъ совершенно пріятнаго вкуса, когда оныя кушать тотчасъ по снятіи. Надобно онымъ до употребленія полежать дни два въ погребѣ, или въ иномъ холодномъ мѣстѣ. Очень спѣлымъ дынямъ не должно давать лежать столько времени: ибо отъ того онѣ переходятъ и дѣлаются толокняны. По крайней мѣрѣ должно дынямъ давать остынуть; и естьли скоро употреблять, то дать полежать онымъ четверть часа въ холодной водѣ.

Не худо будетъ описать здѣсь, для свѣденія, извѣстнѣйшіе роды дынь съ ихъ названіями и свойствами.

1) *Кандалулы*, нынѣ уважаемый родъ дынь, и имѣющихъ прозваніе свое по небольшему мѣстечку, близь Рима находящемуся, откуда онѣ вывезены. Собственно оныхъ четыре главныхъ отродія. Фигура оныхъ подобится плоско сдавленному шару, не порядочна и покрыта желваками и бородавками.

а) *Черной кандалулъ*. Оной и созрѣвъ имѣетъ съ наружности кожу чернозеленую и надлежитъ въ число самыхъ крупныхъ и лучшихъ, но при томъ безобразнѣйшихъ. Имѣетъ пухлую толстую кожу и темножелтое сладкое тѣло отмѣннаго вкусу. Въ Италіи называютъ ихъ il Melone degli ſanti, то есть, дыня Святыхъ.

б) *Помаранцовой кандалулъ* больше продолговатъ, не имѣетъ по себѣ столько бородавокъ, а тѣломъ желтъ. По кожѣ, когда спѣетъ, оказываются желтины. Тѣломъ предшедшаго тверже и меньше вкусенъ.

в) *Зеленой кандалулъ* имѣетъ зеленую кожу, которая поспѣвая, нѣсколько желтѣетъ. Онъ также плоскъ, но бородавокъ на немъ меньше. Тѣло въ немъ темножелто. Иногда выходятъ онѣ гранчеты; но въ нашихъ холодныхъ странахъ рѣдко выспѣваютъ, а иногда трескаются.

г)

Digitized by Google

г) *Бѣлой кандалупъ* крупенъ, нѣсколько гранчатъ, плоскъ, въ бородавкахъ. Наружность кожи его зеленая, нѣсколько съ бѣлыми пѣжинами. Имѣетъ совсѣмъ бѣлое сладкое тѣло, тающее и сочное. Порокъ въ немъ толщина кожи, отъ чего мало имѣетъ тѣла. Естьли же прихватить кожи, вкусъ получаетъ горечь и непріятность. — Всѣ кандалупы нѣжнѣе прочихъ нашихъ дынь, и, по причинѣ своей толстой пухлой кожи, требуютъ больше питанія и солнечнаго жару; поспѣваютъ поздно; однакожъ за вкусъ свой всѣмъ другимъ предпочитаются.

2) *Сѣточныя дыни* всѣхъ у насъ обыкновеннѣе. Много оныхъ родовъ. Лучшія должны быть крупны и продолговаты, а при томъ всюду покрыты отдѣлившеюся бѣлою сѣткою. Впадины между ечеекъ сѣточныхъ сначала бываютъ зелены, а по томъ свѣтложелты. Въ разрѣзѣ оказывается густозеленая тонкая кожа, а подъ оною помаранцоваго цвѣту толстое, сочное тѣло, почти всю внутренность занимающее, и мало пустоты оставляющее. Сѣмянникъ лежитъ въ ней отдѣляся, и закрываетъ въ себѣ малыя, толстыя и желтыя сѣмяна.

Дыни сіи предпочитаютъ тѣ, кои любятъ твердое тѣло; оныя не таковы нѣжны, какъ кандалупы, и лучше урожаются всегодно. Когда стебль отъ дыни поотстанетъ, составляетъ вѣрной признакъ ихъ спѣлости.

3) *Грантатыя дыни.* Въ оныхъ плодъ раздѣляется на двѣнатцать полосъ или граней, между коими тѣло выставилось. Бороздки между граней обыкновенно бываютъ гладки и зелены, а выставившіяся грани покрыты сѣткою, и между оныхъ желто.

Кожа въ нихъ по разрѣзаніи примѣтно отъ тѣла отличается своею зеленью, а тѣло бываетъ желто и сочно, но не водяно. Внутренняя пустота въ нихъ бываетъ велика, и мясо сѣмянника совсѣмъ отъ тѣла

Digitized by Google

отличается. Тѣла въ нихъ бываетъ меньше, но за то онѣ скорѣе другихъ поспѣваютъ. Часто выходятъ онѣ водяны, но чаще толокняны и не вкусны.

4) *Скороспѣлыя дыни* или *дубовки* бываютъ не очень крупны, больше круглы, нежели продолговаты, съ наружности съ небольшою сѣткою, внутри золотожелты, и безъ примѣтныхъ граней. Въ хорошіе годы выходятъ онѣ вкусны, но нѣсколько толокняны.

5) *Бѣлыя дыни* Голландскія, продолговато круглыя, и къ стебельку сходятся островато; почему оной отъ плода не отстаетъ. Съ наружности оныя бываютъ совсѣмъ гладки и бѣлы, не перемѣняютъ цвѣту сего и поспѣвая. Сначала кожа на нихъ бываетъ какъ бархатная, покрытая нѣжнымъ мошкомъ. Въ разрѣзѣ оказывается тонкая темнозеленая кожа, а тѣло желтоватo бѣлое. Сѣмянникъ въ нихъ желтоватъ, и содержитъ крупныя бѣлыя сѣмяна.

Тѣло этихъ дынь во рту таетъ, должно быть очень сладко, и съ пріятною пряностью, которая еще ощутительнѣе бываетъ, когда дыня переспѣетъ; что не рѣдко случается, естьли просмотришь. Родъ этотъ вывезенъ изъ Персіи, и содержитъ ту неудобность, что очень поздно поспѣваетъ. Многимъ однако кажется водянъ и мягкотѣлъ.

6) *Красныя дыни* продолговаты и почти гладки, съ наружности бѣлы, съ малою сѣткою, а тѣло имѣютъ очень красное, но потемнѣе чѣмъ въ арбузѣ. Въ нашемъ климатѣ не могутъ хорошо выспѣвать.

7) *Озимыя дыни*, плодъ Италіанской, лежащій даже въ зиму. У насъ рѣдко выспѣваютъ.

8) *Малыя померанцовыя дыни*, которыя ростомъ не больше помаранца, круглы, съ наружности полосаты, съ зелеными и желтыми пятнами. Запахъ имѣютъ очень сильной, а тѣло хотя сладкое, но не очень вкусное.

9)

Digitized by Google

9) *Очень большія дыни сѣточнаго роду* бываютъ отмѣнно вѣсисты. Садовники водятъ оныя для продажи: ибо обманчивая наружность сихъ дынь доставляетъ имъ больше денегъ; впрочемъ мясо въ нихъ не вкусное.

Іюль.

А. Яблоки.

1) Сладкія и кислыя Райскія или Ивановы яблоки,
2) Тарвы,
3) Кодлинги,
4) Паспомы скороспѣлыя,
5) Маргаритины.

Яблоки сихъ родовъ по тому уважаются, что составляютъ новину, хотя вкусомъ далеко не равняются съ другими, поспѣвающими въ слѣдующихъ мѣсяцахъ.

Б. Груши.

1) Магдалинины,
2) Цитронъ циренъ,
3) Малыя квисъ мадамъ,
4) Сахарныя скороспѣлыя,
5) Граціоли скороспѣлыя,
6) Крупныя бланкеты,
7) Парфюмъ скороспѣлыя,
8) Мускатъ Робертъ,
9) Безкожныя.

Въ этой росписи упомянутыя груши надлежатъ въ число уважаемыхъ родовъ. Не худо описать здѣсь различіе сихъ родовъ, по какovымъ свойствамъ оныя между собою различаются.

Въ каждой грушѣ есть костковатость, но въ нѣкоторыхъ родахъ бываетъ сихъ костковатыхъ крупинокъ больше, или оныя бываютъ крупнѣе, а въ другихъ не столько и дробнѣе, а при томъ окружаются онѣ меньше сокомъ; почему въ различеніе называются

груши *костянки*, *тающія*, *сухія*, *твердыя*, *нѣжныя*, *жиловатыя*, *раслускающіяся*, *мучняныя* и *ломкія*.

Костянки тѣ, въ которыхъ маленькія косточки во рту бываютъ очень чувствительны и отягощительны. Таковыя не уважаются и въ постольникъ оныхъ не подаютъ.

Тающія груши, когда косточки ихъ во рту какъ масло расходятся, и отягощенія не приключаютъ; почему Французскія груши сего роду называются *бїорре*, или масловатыя. Къ сему надлежитъ извѣстной у насъ родъ бїорре гри, то есть сѣрое масло; оныя изъ всѣхъ больше таютъ. Таковаго роду груши очень уважаются.

Сухія груши, въ которыхъ бываетъ мало соку. Для сего не уважаются и въ постольники нейдутъ.

Твердыя или *твердотѣлыя*, когда тѣло оныхъ трудно въ зубахъ раздроблять. И сіи не очень уважаются.

Нѣжныя называются тѣ груши, въ которыхъ тѣлѣ косточекъ не ощутительно, хотя оное и не слабо. Таковъ родъ грушъ руселетовъ Реимскихъ. Таковыя очень уважаются.

Жиловатыя груши имѣютъ въ тѣлѣ своемъ жилы, подобно какъ бываетъ въ корняхъ нѣкоторыхъ травъ. Многія изъ скороспѣлыхъ грушъ имѣютъ это, когда переспѣютъ. Таковъ родъ грушъ, называемой цитронъ Кармской. Оныя въ постольникъ не годятся.

Раслускающіяся груши тѣ, которыхъ крупинки окружены сокомъ, на языкѣ растекающимся. Такъ на примѣръ груши бїорре гри, во рту таютъ и распускаются. Сего роду надлежатъ изъ первыхъ для постольниковъ.

Мучняныя или *толокнянки*, которыхъ тѣло во рту какъ сухая мука безъ соку оказывается. Многія изъ скороспѣлыхъ грушъ перезрѣвъ, приходятъ въ это состоянїе, и въ постольники (дессеры) не годятся.

Лом-

Digitized by Google

Ломкія или *леденцовыя* имѣютъ тѣло какъ бы ледъ, кусочками откалывающееся; таковы роды грушъ, кои костковаты и сочны, на примѣръ называемыя месиржанъ. Состоятъ въ уваженіи.

Мякушки или *тѣстяныя* груши наконецъ тѣ, когда сокъ въ нихъ придетъ въ броженіе, и тѣло чрезъ то разлучено станетъ въ своей связи, а отъ того получаетъ совсѣмъ другой вкусъ. Въ этомъ состояніи груши сплющиваются, теряютъ свой видъ и цвѣтъ, а по тому для постольниковъ не годятся. Всѣ груши вообще какъ лѣтнія, такъ осеннія и озимыя переспѣвъ, или долго лежавъ, приходятъ въ это состояніе. Впрочемъ крупнаго роду груши, о которыхъ послѣ упомянуто будетъ, считаются лучшими.

В. Костковой овощъ.

1) Вишни,
2) Абрикозы,
3) Французскія сливы,
4) Персики изъ оранжерей.

Вишенъ два главныхъ рода, сладкія и кислыя. Изъ сладкихъ бываютъ черныя и бѣлыя; изъ кислыхъ же черныя и алыя. Въ это время сіи оранжерейныя вишни поспѣваютъ множественно; а сверхъ того къ исходу Іюля поспѣваютъ Володимирскія и другія садовыя вишни.

Для постольниковъ стараются отбирать вишни крупнаго роду; что надлежитъ до доброты оныхъ, это опредѣляетъ вкусъ каждаго. Большею частью предпочитаютъ вишни, имѣющія сокъ сладкій съ кислотою, каковы на примѣръ мушкатныя алыя, мушкатныя черныя, Брюсельскія брюины, амарантовыя вишни, Королевскія и проч.

Еще въ разсужденіи вишенъ наблюдается, чтобъ подавать оныя на столъ заранѣе набранныя, и подержанныя на льду, чтобъ нахолодѣли.

Digitized by Google

Абрикозы начинаютъ поспѣвать съ половины Іюля. Свѣже сорванные и нагрѣтые солнцемъ бываютъ они совсѣмъ не въ своемъ вкусѣ; почему должно ихъ заранѣе обирать и подержать на льду.

Сливы Французскія нѣкоторыхъ родовъ поспѣвать начинаютъ также съ половины Іюля въ оранжереяхъ.

Г. Ягоды.

1) Земляница,
2) Черника,
3) Смородины,
4) Крыжовникъ,
5) Малина.

Земляница Шпанская сначала и до половины сего мѣсяца продолжается въ полномъ изобилїи. Въ постольники подаютъ оную съ вѣточками.

Черника идетъ въ постольники только въ новину; впрочемъ не уважается.

Смородины красная, бѣлая и черная въ этомъ мѣсяцѣ ставятся въ постольникахъ только для украшенїя и виду, или обсахаренныя.

Крыжовникъ подаютъ только въ началѣ сего мѣсяца, естьли поспѣетъ; въ послѣдствѣ оной не уважается. Изъ краснаго и желтаго крыжовнику отбираютъ къ сему крупныя ягоды; но болѣе уважается родъ крыжовнику зеленаго, которой и въ спѣлости своей цвѣту сего не теряетъ, какъ въ разсужденїи крупности, такъ и превосходнаго вкусу предъ другими.

Малина есть плодъ, собственно мѣсяцу сему надлежащїй, и въ великомъ уваженїи состоящїй. Подаютъ оную бѣлую и алую, перемѣшивая на одномъ блюдѣ. Пріятный и прохладительный плодъ сей содержитъ въ себѣ ту невыгоду, что бываютъ въ немъ маленькіе червячки, отвращенїе производящіе. Для сего надлежитъ малину обобравъ съ гнѣздышекъ, положить въ воду;

Digitized by Google

воду: что принуждаетъ сихъ насѣкомыхъ выбраться на поверхность, и можно оныхъ словить.

Всѣ ягоды вообще подаютъ въ постольники на листахъ виноградныхъ, или дубовыхъ, которыми устилаютъ сперва блюда.

Д. Плетистые овощи.

1) Дыни,
2) Арбузы.

Оныхъ въ теченіи сего мѣсяца бываетъ изобиліе. Дыни переспѣлыя лишаются много своего вкусу; но арбузы напротивъ несозрѣвшіе совсѣмъ онаго не имѣютъ. Степень спѣлости оныхъ угадывать несравненно труднѣе, нежели дынь; но признаютъ это вопервыхъ по звуку, которой показываетъ внутри пустоту; во вторыхъ по треску внутри отъ подавленія ладонями; что однако не всегда безошибочно; и въ третьихъ, что вѣрнѣе, по сухости кожи и по являющимся на оной множественнымъ малымъ, подобнымъ песчинкамъ, крупинкамъ.

Сначала въ постольникахъ всякаго роду арбузы уважаются; но послѣ стараются имѣть самые большіе, каковы Астраханскіе.

Августъ.

А. Яблоки.

1) Красныя аписы,
2) Англинскія Каролины,
3) Андреевскія,
4) Кузиноты,
5) Ранеты скороспѣлые,
6) Калвили скороспѣлыя,
7) Гилдерлинги,
8) Агпіи,
9) Пипинги,
10) Цитронныя яблоки,

Digitized by Google

11) Паспомы скороспѣлые,
12) Рамбуры.

Въ разсужденіи скороспѣлыхъ или лѣтнихъ яблокъ замѣчается, что не должно давать онымъ перезрѣвать на деревѣ, но снимать за нѣсколько дней до совершенной спѣлости.

Б. Груши.

1) *Бонкретьенъ* скороспѣлыя,
2) Бланкеты,
3) Эпарнь,
4) *Брют-бонъ*,
5) *Тающія Брестки*,
6) *Касолеты*,
7) Оранжъ зеленыя,
8) *Фигоры* скороспѣлые,
9) *Робины*,
10) Малой мускатъ,
11) Квисъ мадамъ,
12) Руселеты Анжуанскіе,
13) *Бурдоны*.
14) *Амиры* красные.
15) *Грисбоны*,
16) *Франшиланы*,
17) *Калыотъ розатъ*,
18) *Розовыя*,
19) *Бергамоты* скороспѣлые.

Въ росписѣ этаго мѣсяца находятся уже нѣкоторые сорты, на примѣръ бонкретьень скороспѣлыя, въ уваженіи состоящія; но оныя не предпочитаются означеннымъ здѣсь другими буквами. Скороспѣлыя груши такъ же надобно снимать за нѣсколько дней ихъ полной зрѣлости.

В. Костковой овощъ.

1) Вишни,
2) Абрикозы,

Digitized by Google

3) Сливы,
4) Персики,
5) Венгерки.

Сладкія вишни на нѣкоторыхъ грунтовыхъ деревьяхъ еще продолжаются; напротивъ черныя кислыя вишни бываютъ въ довольствѣ. Оныя не спадаютъ съ деревъ, пока сморщатся, естьли только можно уберечь ихъ отъ птицъ.

Абрикозы держатся до половины сего мѣсяца на деревьяхъ съ западной стороны, и состоящихъ въ тѣни, на каковыхъ плоды позднѣе поспѣваютъ.

Сливы Французскія на грунтовыхъ деревьяхъ бываютъ въ довольствѣ; уважаютъ ихъ не очень за тѣмъ, что начало ихъ поспѣванія случается вмѣстѣ съ абрикозами, а продолженіе съ персиками. Простыя сливы не уважаютъ.

Персики, ранніе сорты на грунтовыхъ деревьяхъ поспѣваютъ множественно съ начала Августа, а по томъ продолжаются безпрестанно разные роды даже въ Сентябрь.

Венгерки къ исходу Августа какъ бѣлыя, такъ и синія поспѣваютъ; очень уважаются въ постольникахъ какъ видомъ своимъ, уподобляющимся винограду, такъ и вкусомъ.

Г. Ягоды.

1) Смородина черная,
2) Каманика.

Черная смородина рѣдко идетъ въ постольники, развѣ обсахаренная, или въ недостаткѣ другихъ плодовъ, чтобъ наполнить мѣсто.

Каманика, естьли отобрана будетъ крупная и въ полной спѣлости, составляетъ немалое украшеніе постольнику какъ видомъ своимъ, такъ и вкусомъ.

Digitized by Google

Д. Плетистые овощи.

1) Дыни,
2) Арбузы.

Лучшіе роды дынь поспѣваютъ въ началѣ и половинѣ Августа, и въ ономъ бываетъ ихъ совершенное изобиліе.

Арбузовъ также и лучшихъ родовъ настоящее время.

Е. Скорлупные плоды.

1) Орѣхи водяные,
2) Орѣхи лѣсные.

Водяные орѣхи къ исходу Августа поспѣваютъ; въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ ихъ свѣжіе имѣть можно, подаютъ оные въ постольники печеные по подобію каштановъ.

Лѣсные орѣхи въ это время имѣютъ полное, не затвердѣвшее ядро и въ лучшемъ вкусѣ. Въ постольникахъ ставятъ оные не вылущивая.

Сентябрь.

А. Яблоки.

1) Малиновыя,
2) Цвѣточныя сладкія,
3) *Кальвили* осеннія,
4) Господскія,
5) *Пиппинги* скороспѣлыя,
6) *Парменки* скороспѣлыя,
7) Подарковыя скороспѣлыя,
8) *Ранеты* желтые скороспѣлые,
9) *Рамбуры*.

Объ скороспѣлыхъ яблокахъ надлежитъ вѣдать, что они держутся нѣсколько долѣе скороспѣлыхъ грушъ. Оныя не мякнутъ, но по времени высыхаютъ и сморщиваются. Въ каковомъ состояніи не льзя уже ихъ на столъ подавать.

Б. Груши.

1) Амиры красные,
2) Бланкеты малые,

Digitized by Google

3) *Бергамоты мускатные*,
4) *Бїорре бланъ* скороспѣлые,
5) *Бурдоны* мушкатные,
6) Шеръ о дамъ,
7) Мускатъ Робертъ,
8) Мартинъ секъ, скороспѣлые,
9) Мулье бушъ скороспѣлые,
10) Фиговыя,
11) Виго,
12) Францъ мадамъ,
13) *Руселеты* Реимскїе,
14) *Салвїати*,
15) *Робины*,
16) *Инконю шено*,
17) *Пандары*,
18) Пуарь де монсье.

Всѣ груши, косвенными буквами означенныя, составляютъ лучшїе роды; что замѣчается въ разсужденїи росписей всѣхъ мѣсяцовъ.

Бурдоны мушкатные No 5 должно снимать не множко не доспѣлы, для того что они зрѣвъ, чернѣютъ въ срединѣ.

Изъ руселетовъ Реимскихъ No 13, средняго росту, бываютъ лучшїя. — Робины No 15 имѣютъ ломкое, но не твердое тѣло, и изъ всѣхъ раннихъ грушъ лежатъ прочнѣе.

В. Косточковой овощъ.

1) Персики,
2) Сливы озимыя,
3) Деренъ, или Корнелевы вишни.

Въ этомъ мѣсяцѣ бываетъ еще много Французскихъ сливъ на грунтовыхъ деревьяхъ; а настоящее время воздушнымъ озимымъ бѣлымъ и краснымъ сливамъ, также и чернымъ или черносливу. Смѣсь сихъ сливъ составляетъ великое украшенїе постольнику. — Пер-

Digitized by Google

Персиковъ уже бываетъ не столько, но голые Арабскіе въ этомъ мѣсяцѣ поспѣваютъ.

Деревъ подаютъ только для виду; впрочемъ оной и когда улежится, много еще содержитъ въ себѣ кислоты.

Г. Ягоды.

1) Шелковица,
2) Виноградъ.

Одной только черной шелковицы ягоды употребляютъ въ пищу; бѣлыя же прѣсны и не имѣютъ вкусу.

Виноградъ хотя въ это время у насъ въ Южныхъ областяхъ и поспѣваетъ; но мало еще онаго привозятъ, а по тому составляетъ онъ рѣдкость.

Д. Плетистые овощи.

1) Дынь осташки,
2) Арбузы.

Плоды сіи привлекаютъ только прохладительностію своею въ жаркое время; а Сентябрь у насъ въ Россіи столько бываетъ холоденъ, что овощи сіи теряютъ свою цѣну, и въ постольникахъ подаются больше для виду.

Е. Скорлупные плоды.

1) Орѣхи водяные,
2) Орѣхи Воложскіе,
3) Орѣхи Грецкіе.

Изъ разныхъ отродій тѣхъ орѣховъ, которые извѣстны у насъ подъ названіемъ Воложскихъ, лучшіе называемые *Ламбертовы орѣхи* красные и бѣлые, также крупные продолговатые Воложскіе. Къ сбереженію орѣховъ сихъ свѣжими надобно ихъ въ лузгѣ засыпать въ пескѣ, въ ящикахъ или боченкахъ. Нынѣ можно намъ орѣхи сіи получать изъ Таврикіи.

Изъ *орѣховъ Грецкихъ* извѣстны слѣдующіе четыре рода: а) *Каменные*, самые дробные, имѣютъ скорлупу

пу столько толстую, что и свѣжіе трудно ихъ ножемъ разламывать, даже молоткомъ трудно оные такъ разбить, чтобъ ядро не раздробилось. Въ постольники таковые не годятся. б) *Обыкновенные*, большею частью кругло продолговатые, и не очень толстую скорлупу имѣющіе. Оные подаютъ въ постольники, естьли можно имѣть свѣжіе, вылущивъ изъ кожи. в) *Тонко скорлулые*; оные подаютъ на столъ свѣжіе и сухіе; потому что не трудно ихъ ножемъ разламывать, и обыкновенно имѣютъ вверху отверзтіе. г) *Конскіе*, самые крупные изъ всѣхъ, и бывающіе величиною въ дѣтской кулакъ. Ядро въ нихъ не больше, какъ и въ предшедшихъ, а при томъ водяно. Но за величиною уважаются для постольниковъ.

Для перевозки въ отдаленныя мѣста спѣлые Грецкіе орѣхи пересыпаютъ въ ящикахъ, или боченкахъ пескомъ, укладывая слоями, и каждой слой спрыскивая разсоломъ. Должно таковую посуду содержать въ сухомъ мѣстѣ.

Естьли сухіе Грецкіе орѣхи продаются ядрами, должно оные по вылущеніи мочить нѣсколько часовъ въ молокѣ, а по томъ выложить въ разсоленую воду, и держать въ оной, пока разбухнутъ, и кожа съ нихъ удобно слупляться станетъ.

Октябрь.

А. Яблоки.

1) Дрядоръ,
2) Полосатыя скороспѣлыя,
3) Красныя господскія,
4) Имперскія,
5) *Парменн* раннія,
6) *Пижонеты*,
7) Подковныя,
8) Каролины Англинскія,

9)

Digitized by Google

9) Розовыя,
10) *Ранеты* желтые скороспѣлые.

Б. Груши.

1) Грацiоли,
2) Бергамоты Швейцарскiе круглые,
3) *Зеленыя долеiя лолосатыя*,
4) Беллисимы,
5) Ша-брюле,
6) Двойныя ритбирны,
7) Калбасъ мушкатной,
8) *Маркиза*,
9) *Мушкатъ флiори*,
10) *Бергамоты*,
11) *Бiорре-Бланъ*,
12) *Бiорре-Гри*,
13) Вилени Анжуйскiя,
14) *Месиръ-жанъ*,
15) *Берндеры*,
16) *Бери де ла мотъ*,
17) *Сахарныя зеленыя*,
18) *Ланзакъ*,
19) *Виноградныя*,
20) *Русселины*,
21) Доенскiя,
22) Бонкретьень скороспѣлыя, или Малвазирныя.

Этотъ мѣсяцъ, въ замѣну прошедшихъ персиковъ, приноситъ прекрасные роды грушъ. — Маркизы No 8 на грунтовыхъ деревьяхъ, въ сыромъ мѣстѣ сидящихъ, выростаютъ чрезвычайно велики. Когда оные въ лежанiи изъ зеленаго цвѣту своего поспѣвая пожелтѣютъ, таковые хороши, и бываютъ вкусны; но зелеными остающiеся плохи.

Бергамоты No 10, старинные наши осенiе, или Нѣмецкiе; оные поспѣваютъ еще въ Сентябрѣ, и средняго

мяго росту бываютъ вкуснѣе. Съ полуденной стороны снятые въ лежанїи поспѣваютъ скорѣе, а съ сѣверной послѣ.

Бїорре-бланъ No 11, отмѣнныя груши; но не должно давать онымъ перележивать: ибо въ этомъ случаѣ они толокнянѣютъ.

Бїорре гри No 12, не дѣлаются толокняны, и какъ позднѣе поспѣваютъ, то и лежатъ долѣе. Въ тѣни ростшїя бываютъ сѣры или зелены, а на солнцѣ красны. По сему различїю происходятъ названїя бїорре гри, то есть масловатыя сѣрыя, красныя и зеленыя.

Ланзакъ No 18, вкусомъ самая сладкая и духовитая. Лучшїя изъ сихъ грушъ средняго росту и красноватыя.

Русселины No 20, не всякїй годъ удаются хороши. Въ мочливые годы бываютъ онѣ сочнѣе, нежели въ сухїя.

В. Костковой овощъ.

1) Арабскїе персики,
2) Черносливъ,
3) Озимыя сливы.

Г. Ягоды.

1) Виноградъ.

Онаго настоящее время въ этомъ мѣсяцѣ, и привозъ въ Москву и въ другїя мѣста.

Д. Скорлупные плоды.

1) Орѣхи Воложскїе.
2) Орѣхи Грецкїе,
3) Каштаны привозные,
4) Миндаль.

Рано получаемые каштаны привозятся къ намъ изъ Нѣмецкой земли, и это родъ дикихъ каштановъ, съ которыхъ вторая внутренняя кожа трудно отъ ядра отдѣляется. Въ постольникахъ подаютъ каштаны печеные.

Мин-

Digitized by Google

Миндаль у насъ находится въ оранжереяхъ; но не въ такомъ множествѣ, чтобъ снабжалъ постольники. Растетъ оной въ Таврикіи на открытомъ воздухѣ; но не въ такомъ количествѣ, чтобъ происходилъ оттуда оному привозъ.

Ноябрь.

А. Яблоки.

1) Пиппинги,
2) Бельфлїоръ,
3) Агатовыя Англинскія,
4) *Пижоны*,
5) *Іерусалимскія*,
6) *Ранеты золотые*,
7) Дрядоръ,
8) Калвили красныя осеннія,
9) Принцессе нобль,

Б. Груши.

1) *Бїорре-гри*,
2) *Бери де ла моть*,
3) Доенскія,
4) *Лунзъ бонъ*,
5) *Ланзакъ*,
6) *Колмаръ*,
7) Месиръ жанъ гри,
8) Авератъ,
9) *Амадотъ*,
10) *Сень Жермель*,
11) *Бергамотъ красанъ*,
12) Амбрныя,
13) Зеленыя длинныя,
14) *Виреулеи*,
15) *Лешасери*,
16) *Амбреты*,
17) *Элине*,
18) *Петитъ осень*,

19)

Digitized by Google

19) Мартень секъ.
20) Бери кесай.
21) Уаньїонъ муске.

Груши Луизъ бонъ N 4, когда растутъ не на солнцѣ и не въ сухой почвѣ, бываютъ травянаго непрїятнаго вкусу. Крупности бываютъ не одинакой: меньшїя считаютъ лучшими. Лежатъ почти до Рождества.

Колмары No 6, не всегда удаются хороши, но въ холодныя лѣта выходятъ песчаны или толокняны. Оныя лежатъ по Январь. Спѣлость ихъ въ лежанїи оказывается желтѣнїемъ, и когда около стебля сдѣлаются мягки.

Сен-жермени No 10, отличаются тѣмъ, что никогда не мякнутъ, не трескаются и не заимствуютъ дурнаго вкусу, какъ то случается съ виргулеями и другими.

Бергамоты красаны No 11, имѣютъ то преимущество, что въ совершенной спѣлости могутъ лежать нѣсколько мѣсяцовъ, не мякнувъ, пока загнїютъ; но и сїя гнилость оказывается на нихъ однимъ пятнушкомъ. Сѣмянникъ сихъ грушъ киселъ; почему должно оной вырѣзывать. Дробные красаны бываютъ вкуснѣе.

Виргулеи No 14, естьли рано будутъ сняты, лежать не могутъ; однакожъ и не доспѣлыя во рту таютъ. Спѣлость сихъ грушъ познается по вялости; однакожъ онѣ въ этомъ случаѣ не морщатся. Желтѣющїя въ лежанїи, но остающїяся тверды, бываютъ не вкусны; также дробныя вкуснѣе крупныхъ. Эти груши очень легко заимствуютъ въ себя постороннїй вкусъ.

Лешасери No 15 отмѣнныя, тающїя во рту и духовитыя груши; въ полной спѣлости лежатъ нѣсколько мѣсяцовъ, не мякнувъ и не загнивая.

Амбреты No 16, имѣютъ масловатое тѣло, и духовитой сокъ, очень прїятной.

Digitized by Google

Петитъ осень No 18, не любятъ поливанія и влажной почвы; съ этими предосторожностьми составляютъ отмѣнный плодъ.

В. Костковой овощъ.

1) Шишки или миспели.

Въ Таврикіи много сего плода въ садахъ и дикорастущаго. Три онаго рода, обыкновенной, въ Грецкой орѣхъ величиною; крупной, вдвое больше перваго, и безкосточной, хотя дробнѣе всѣхъ, но вкуснѣе. Снимаютъ оной въ этомъ мѣсяцѣ съ дерева послѣ морозовъ, когда весь листъ съ дерева облетитъ. Но и послѣ сего должно держать ихъ, обвернувъ полотномъ, между двухъ досокъ. Плодъ этотъ очень крѣпкой, и можно оной везти куда угодно.

Г. Ягоды.

1) Виноградъ.

Приходитъ въ этомъ мѣсяцѣ виноградъ Астраханской; а есть надежда, что не преминутъ привозить оной и изъ Таврической области, превосходнѣйшій Астраханскаго. Въ Таврикіи находится онаго пятнатцать родовъ: 1) крупной бѣлой продолговатой толстокожій, что въ Астраханѣ называютъ Касбинскимъ. Очень способенъ для пересылки. 2) Бѣлой долгой, что въ Астраханѣ называютъ козья титька; также способенъ для пересылки. 3) Желтоватой и островатой къ концу, самой лучшій. 4) Бѣлой очень крупной толстокожій; способенъ для пересылки. 5) Бѣлой тонкокожій; къ пересылкѣ не удобенъ. 6) Круглой, бѣлой тонкокожій, къ перевозкѣ способенъ. 7) Бѣлой сладкой средней величины. 8) Желтоватой круглой мускатной. 9) Алой круглой, способенъ къ перевозкѣ. 10) Алой продолговатой дробной, способенъ же. 11) Черной крупной продолговатой; къ отсылкѣ весьма способенъ. 12) Черной средней величины; способенъ же. 13) Черной круглой весьма крупной; поспѣваетъ въ Сентябрѣ. 14) Черной

круг-

Digitized by Google

круглой дробной. 15) Черно красноватой, всѣхъ крупнѣе; къ отсылкѣ не способенъ.

Д. Скорлупные плоды.

1) Орѣхи Волошскіе,
2) Орѣхи Грецкіе,
3) Каштаны,
4) Миндаль въ скорлупѣ.

Декабрь.

А. Яблоки.

1) *Калвили бѣлыя озимыя*,
2) *Курландю гри*,
3) *Пиллинги*,
4) Нельгвины,
5) Принцесе нобль,
6) Викеръ-пиппингъ,
7) *Фенхельныя*,
8) *Пиллинги* Голландскія,
9) *Дрядоры* настоящія,
10) *Пижоны*,
11) Бельфлёоры.
12) Борсдорфскія или борстапели.

Въ этомъ мѣсяцѣ начинаютъ въ лежаніи поспѣвать лучшихъ родовъ яблоки. Хотя крупнаго роду яблоки для посполыниковъ предпочитаются; но въ разсужденіи борстапелей и пиппинговъ на это смотрѣть не должно по причинѣ отмѣннаго вкусу. Въ борстапеляхъ есть и та особливость, что имѣющія на себѣ бородавочки позднѣе улеживаются: почему и надобно таковыя отбирать, для послѣдка.

Б. Груши.

1) Ангелики Бурдоскія,
2) *Амадотты мускатныя*,
3) Бон-кретьени Пуатускія,
4) *Элины озимыя*.

Digitized by Google

5) Франкъ реалы,
6) *Луизе бонъ*,
7) Мартинъ секъ,
8) *Колмары*,
9) Монъ дье,
10) Виргулеи,
11) *Лансасери*,
12) *Амбретъ*,
13) *Эпины*,
14) *Петитъ уанъ*,
15) *Сен-Жермень*,
16) Сен-Августинъ,
17) Финоръ мускатной,
18) Пуарь де цитронъ.

Эпины озимыя No 4 имѣютъ съ Маркизами, луизъ бонами, лансаками, петитъ уанями, то общее, что когда остаются зелены, значутъ худыя и не вкусныя груши. Лучше удаются онѣ, когда дерево на открытомъ и освѣщаемомъ солнцемъ мѣстѣ стоитъ. Улеживаясь тѣло ихъ дѣлается очень нѣжно и тающе, и подобятся лучшимъ персикамъ пріятнымъ и очень ароматнымъ вкусомъ. Въ бережи лежатъ оныя до весны. Изъ приложенныхъ росписей видимо, которые роды грушъ продолжаются лежаніемъ до котораго времени.

Б. Костковой овощъ.

1) Миспели.

Объ оныхъ должно вѣдать, что чѣмъ позднѣе они будутъ сняты съ дерева, тѣмъ долѣе не портятся въ лежаніи.

Г. Ягоды.

1) Виноградъ.

Д. Скорлупные плоды.

1) Орѣхи Боложскіе,
2) — Грецкіе,

3)

Digitized by Google

3) Каштаны,
4) Миндаль въ скорлупѣ.

За убылью сортовъ свѣжихъ плодовъ дополняютъ постольники сухими орѣхами и лучшими изюмами на вѣточкахъ, каковъ Цареградской, и тому подобными разными сухими плодами.

Январь.

А. Яблоки.

1) *Ранеты сѣрые*,
2) — — *бѣлые*,
3) *Калвили бѣлыя озимыя*,
4) Дрядоры или карактерныя яблоки,
5) *Ранеты* желтые и Англинскіе,
6) *Ранеты* Французскіе,
7) *Менсколы*, сладкія яблоки,
8) Даръ Царской,
9) *Фенхельныя*,
10) Сладкія лежалыя,
11) *Отбонте*,
12) *Пармени*,
13) *Пижоны*,
14) *Борсдорфскія*,
15) *Пиллинги*,
16) *Алисы*,
17) Леденцовыя и склянковыя.

Повторяемыя здѣсь названія яблокъ означаютъ лежащія чрезъ нѣсколько мѣсяцовъ и болѣе другихъ прочнѣйшія.

Естьли хотѣть, чтобъ ранеты внутри не дѣлались хлоповаты, а съ наружности не портились въ лежаніи, не должно оныхъ осенью снимать съ деревъ прежде выспѣлости. Лучшій способъ сбереганія яблокъ и оныхъ завертываніе въ чистые и высушенные хлопы, а по томъ укладываніе въ коробы. Этимъ средствомъ сберегаются они по исходъ въ полной сочности.

Digitized by Google

Б. Груши.

1) *Амбреты* большія и круглыя,
2) Бюрре три озимыя,
3) *Большія мушкатныя*,
4) *Лимасери*,
5) *Ронвильскія.*
6) Сен-мишель зеленыя,
7) *Виргулеты*, или шамбреты,
8) *Амбреты*,
9) *Эличы озимыя*,
10) *Сен-Жермень*,
11) *Колмары*,
12) Портели,
13) *Сатень верь*, т. е. атласныя зеленыя,
14) Королева, озимыя.

Большія мушкатныя No 3, улеживаясь желтѣютъ, и имѣютъ хотя грубое тѣло, но пріятный бизамный сокъ.

Ронвильскія No 5 бываютъ красивы цвѣтомъ, и улеживаясь съ одной стороны желтѣютъ. Кожа на нихъ лоснится, тѣло имѣютъ ломкое, сокъ сладкой и духовитой.

Атласныя зеленыя No 13 формою круглы, улеживаясь, желтѣютъ; сокъ имѣютъ сладкой, а тѣло тающее.

В. Скорлупные плоды, тѣ же.

Февраль.

А. Яблоки.

1) *Курландю*, красныя и бѣлыя,
2) *Райскія* красныя двойныя,
3) *Фенхельныя*,
4) *Пармени*,
5) *Пижоны*,
6) *Борсдорфскія*, или борстапели,
7) *Пармени Королевскія*,

8)

Digitized by Google

8) *Стеттинскія* красныя и бѣлыя,
9) Гилдерлинги,
10) Сладкія озимыя,
11) *Пиллинги* Кентерскія,
12) Рамбуры озимыя,
13) *Фаросъ большія*,
14) — — *малыя*,
15) *Каландю*,
16) Агатовыя,
17) Нелгвины,
18) *Алисы*,
19) *Отбонше*,
20) *Пиллинги*,
21) *Обуховки*,
22) *Склянковыя*.

Сберегая яблоки, завернутыя въ сушеныхъ и приготовленныхъ хлопахъ, и содержавъ, гдѣ бы они замерзнуть не могли, можно въ этомъ мѣсяцѣ, и даже до лѣта, имѣть лучшія яблоки.

Б. Груши.

1) Амадоты,
2) Бери Шомонтельскія,
3) Финоры озимыя,
4) Ритбирны Руанскія,
5) Франкъ реаль,
6) *Бонкретьени озимыя*,
7) *Бужи*,
8) *Портели*,
9) *Бергамоты озимыя*.

Бонкретьени озимыя No 6, бываютъ отмѣнно крупны и добротны; они улеживаясь не желтѣютъ; рѣдко на нихъ случается неурожай. Подъ исходъ груши сіи начинаютъ желтѣть.

Бужи No 7, улеживаясь, не много желтѣютъ; естьли рано съ дерева сняты, бываютъ тѣломъ тверды.

Пор-

Digitized by Google

Портели No 8, хотя бываютъ довольно тверды и костяны, но вкусу отмѣннаго, сладкаго и при томъ духовиты. Когда начнутъ появляться на нихъ гнилыя пятнушка, получаютъ онѣ лучшій вкусъ.

В. Скорлупные плоды.

Тѣ же, что и въ предшедшихъ двухъ мѣсяцахъ. Съ убылью лагерныхъ или въ зиму сберегаемыхъ овощей постольники дополняются вареными плодами и другими конфектами.

Мартъ.

А. Яблоки.

1) Бургонжоны,
2) *Райскія двойныя*,
3) *Бельфлїоръ* двойныя,
4) *Фенхельныя*,
5) *Отъ бонте*,
6) Остатки *ларменей*,
7) *Борсталели*,
8) Остатки *ранетовъ*,
9) Остатки *лиллинговъ*,
10) Остатки гилдерлинговъ,
11) *Нонпарели*,
12) Сладкія озимыя,
13) Капандю,
14) Агатовыя,
15) Нелгвины,
16) *Алисовы*,
17) *Стеттинскія*,
18) Рамбуры озимыя,
19) Пижоны,
20) *Обоховки*,
21) Склянковыя.

Нынѣ начали привозить разныхъ родовъ яблоки изъ Таврической области, кои лежатъ до новыхъ; а особливо зеленыя не большія. Кандитерамъ надлежитъ въ

Digitized by Google

въ разсужденіи какъ сихъ, такъ и другихъ нашихъ на открытомъ воздухѣ въ садахъ родящихся яблокъ произвести замѣчанія, и стараться узнать, которые роды до каковаго времени лежать могутъ. Ибо есть у насъ множество домашнихъ родовъ, кои могутъ дѣлать замѣну оранжерейнымъ выписнымъ родамъ; но наблюденія въ разсужденіи оныхъ еще не сдѣлано.

Б. Груши.

1) *Бонкретьенъ озимыя*,
2) Бонкретьенъ безъ сѣмячекъ,
3) *Портели*,
4) Руселеты озимыя,
5) Дубль флїорѣ,
6) Томасовы груши,
7) *Бужи.*
8) *Мускатъ* Нѣмецкія,
9) *Сенъ лезенъ*,
10) Аршидюкъ,
11) Неапольскія,
12) Кармелитскія,
13) *Бергамоты озимые.*

Сень лезенъ No 9, улеживаясь желтѣютъ, но вообще суховаты; однакожъ иногда бываютъ масловаты и сочны, а при томъ всегда бизамнаго вкусу. Надобно зимою груши сіи беречь всячески, по тому что малѣйшій морозъ оныя портитъ; впрочемъ онѣ лежатъ прочно. — Между тѣмъ въ этомъ мѣсяцѣ лежатъ еще прочіе роды грушъ, какъ то выше упомянуто, что эпины озимыя пролеживаютъ до весны. Въ сухихъ погребахъ можно оныя очень долго уберегать.

Апрѣль.

А. Яблоки.

1) Остатки *борсталелей*,
2) Остатки *лиллинговъ*,
3) Остатки *ларменей*,

4)

Digitized by Google

4) Лонгъ бель флїоръ,
5) Великоденскїя яблоки,
6) Русеты,
7) *Стеттинскїя*,
8) *Нон-парели*,
9) *Алисы*,
10) Озимыя полосатыя,
11) *Двойныя Райскїя*,
12) *Обуховки* и *склянковыя*.

Выше упомянуто, что изъ борстапелей имѣющія на себѣ бородавки долѣе другихъ лежатъ. — Двойныя Райскїя No 11 также лежатъ очень прочно; равнымъ образомъ обуховки и склянковыя пролеживаютъ иногда за новыя яблоки.

Б. Груши.

1) Бергамоты озимые,
2) Руселеты озимые,
3) Дынныя груши Нѣмецкїя,
4) Вердюны,
5) Оранжъ озимыя,
6) Тибильерскїя,
7) *Мускатъ* Нѣмецкїя,

Май.

А. Яблоки.

1) *Нон-парели*,
2) Остатки *ранетовъ*,
3) Остатки *лиллинговъ*,
4) Майскїя кислыя и сладкїя Нѣмецкїя,
5) Постофы озимыя,
6) *Стеттинскїя*,
7) Віолеты,
8) *Алисы*,
9) *Двойныя Райскїя* и проч.

Аписы No 8, хотя дробны, но за вкусъ и прочность свою очень уважаемыя яблоки. Въ полной добротѣ бываютъ тогда, какъ вся зелень на нихъ пропаетъ. *Б.*

Digitized by Google

Б. Груши.

По сказанному уже, въ хорошихъ погребахъ, нѣкоторые роды оныхъ уберегаются.

Изъ вышеписаннаго начертанія рачительный кандитеръ легко можетъ сдѣлать распоряженіе къ изобильному снабженію постольника во всякое время. Въ этомъ должно состоять первое искусство его, чтобъ могъ онъ подать свѣжіе плоды тогда, когда другіе оныхъ не имѣютъ; ибо нѣтъ хитрости снабдить постольникъ варенымъ и сухими конфектами.

ОВСЯНОЕ КОРЕНЬЕ. (С. *Повар.*) Корень поваренаго огорода: два онаго рода, овсяной корень простой, а другой *овсяной корень Исланской*, или *скорсонера*. Оба составляютъ добрую пищу: надобно корни сіи выбирать мягкіе, мясистые и легко разламывающіеся. Обыкновенный способъ приготовленія оныхъ, оскобливши, варить до тѣхъ поръ, какъ сдѣлаются мягки, а потомъ приправить солью, перцомъ и сметаною. Инако обмокаютъ ихъ въ беньетное тѣсто и жарятъ въ маслѣ. Или отваривъ въ водѣ, ѣдятъ съ уксусомъ и масломъ Прованскимъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Корни сіи питательны, удобны къ варенію желудочному, отверзаютъ утробу, слегка согрѣваютъ и никому на свѣтѣ не вредны.

ОВЦА. (С. *Повар.*) Самка баранова. Въ хорошихъ поварняхъ оныхъ не употребляютъ, для того что мясо ихъ твердо и не вкусно. По нуждѣ приготовляютъ оное тѣмъ же образомъ, какъ баранье. См. *Баранина.*

(*Окончаніе этой буквы въ третіей Части.*)

Конецъ II Части.

ДЛЯ ИЗВѢСТІЯ.

Въ I Части сего Словаря *Повареннаго* на страницѣ 449 въ 9) сказано: *прилравь ниточкою уксусу.* Это составляетъ терминъ поваренный, и значитъ, влить изъ рюмочки уксусу столько, чтобъ полилось какъ бы ниточка, и не больше, сколько при самомъ первомъ наклоненіи рюмки изъ ней вылиться можетъ. Это должно разумѣть всюду, гдѣ терминъ сей употребляемъ здѣсь будетъ.

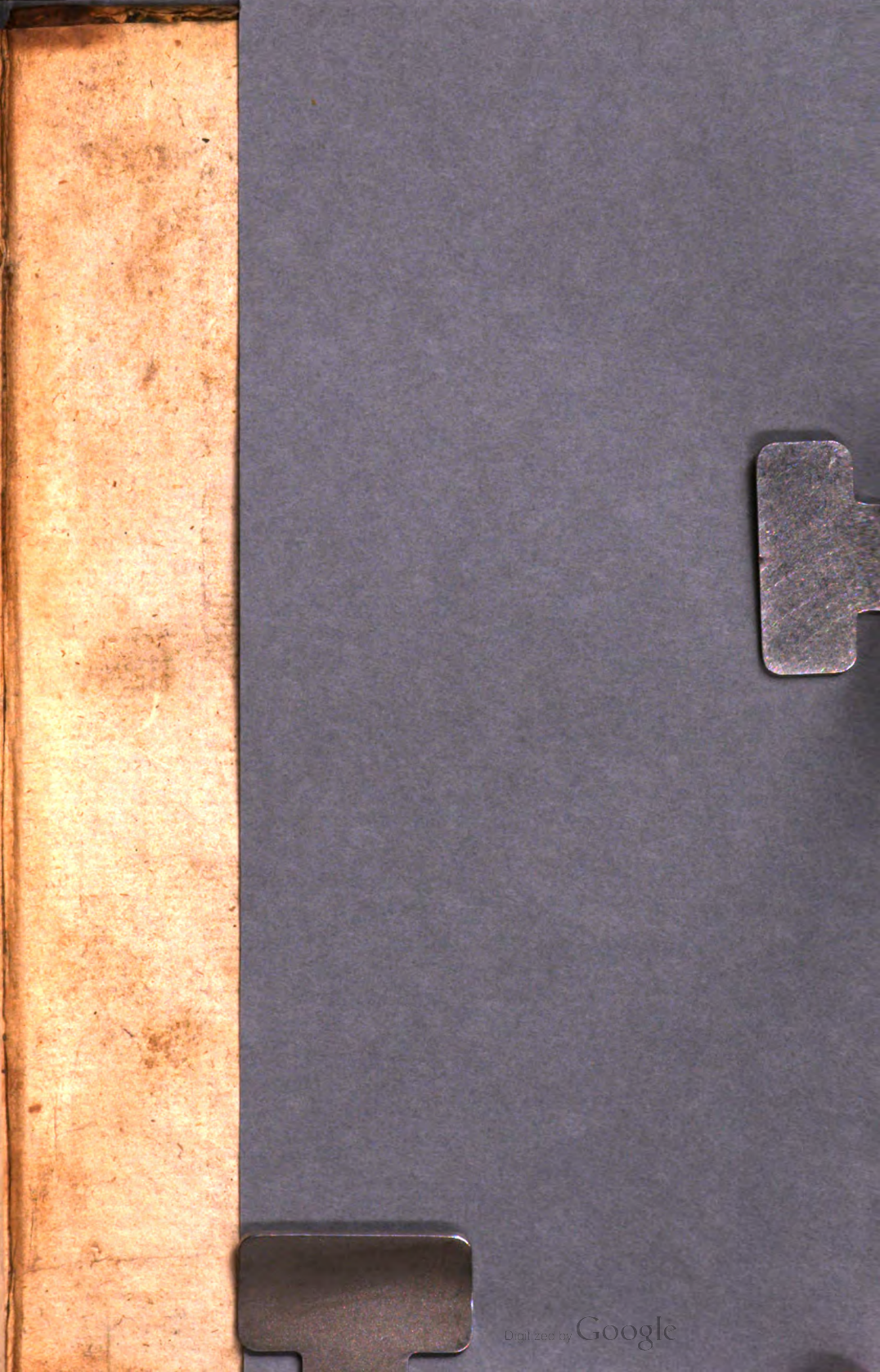
Во II Части страница 253 строка 24 напечатано: *въ густую свареннымъ яицомъ* — (исправь) и яичнымъ въ густую свареннымъ желткомъ.

Въ статьѣ о медахъ, въ отдѣленіи *медъ клюковной*, надлежитъ исправить: *тотчасъ сказаннымъ слусникомъ сцѣдить медъ въ боченокъ.*

21 VI 1982
Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google


Digitized by Google

Sm 5196/2

3186245782

Digitized by Google